sale&pepe

SALEPEPE.IT

APRILE 2024 - € 4,50

La nuova pasta fresca
Solo albumi e farine alternative per primi di Pasqua gourmand

Le altre ricotte
Salata, affumicata, infornata, forte, da grattugia...

Il gusto amaro
Intenso e maturo, da scoprire con ingredienti e ricette

Crema pasticcera
Non ce n'è una sola, ma tante varianti per mille usi

TORTA DEI CARPAZI DI PASTA CHOUX E CREMA PASTICCERA



IN EDICOLA IL 20 MARZO 2024

Stile Italia Edizioni

Poste italiane spa - Sped. in A.P. - D.L. 353/03 art.1, comma 1, CMP Milano Roserio - Anno 37 - Mensile Lussemburgo € 9,80 - Belgio € 9,40 - Corsica, Costa Azzurra, Principato di Monaco € 8,80 - Svizzera francese € 10,20 - Svizzera italiana € 10,00 - Svizzera tedesca € 10,20 - Germania € 10,90 - Portogallo € 8,50

Accanto, da sinistra: tagliolini di riso con seppioline, rucola e pinoli (a pagina 48, dal servizio Solo albumi e farine diverse); piazza del Duomo a Reggio Emilia (dal servizio a pagina 56); ciambella alle erbe di primavera con ricotta e uova sode (pagina 126, dal servizio Uova toscane). In copertina torta dei Carpazi (a pagina 78, dal servizio Di pasticcera non ce n'è una sola).







Sommario *aprile*

RUBRICHE







HANNO COLLABORATO A QUESTO NUMERO

DANIELE CERNILLI
IL FAMOSO DOCTORWINE È LUI. UNO DEI PIÙ INFLUENTI CRITICI ENOLOGICI ITALIANI, È STATO AL FIANCO DI VERONELLI E HA COLLABORATO FIN DAL PRIMO NUMERO ALLA GUIDA DEL GAMBERO ROSSO (SUA L'INVENZIONE DEI TRE BICCHIERI). A PAGINA 41 RACCONTA DEI SUPER ROSA, LA NUOVA FRONTIERA DI QUALITÀ NEL MONDO DEI ROSATI.

MASSIMO MONTANARI
DOCENTE DI STORIA MEDIEVALE ALL'UNIVERSITÀ DI BOLOGNA, È UNO DEI MAGGIORI SPECIALISTI DI STORIA DELL'ALIMENTAZIONE E HA CONTRIBUITO A QUESTO NUMERO DI SALE&PEPE CON L'ARTICOLO A PAGINA 82 DEDICATO AL GUSTO AMARO.

LAURA SOMMARIVA
GIORNALISTA INDIPENDENTE, È SEMPRE SULLA NOTIZIA. CHE SI TRATTI DI CIBO, VINO, VIAGGI, CULTURA E LIFESTYLE. PER NOI HA UNITO LA PASSIONE PER LA CUCINA A QUELLA PER I VIAGGI NELL'ARTICOLO SU REGGIO EMILIA A PAGINA 56.

indice delle ricette

APRILE 2024

Antipasti, pizze, focacce e torte salate

Primi e piatti unici

Secondi

Contorni, verdure, salse e confetture

Dessert e bevande



Una cima fa primavera

STORIA E SEGRETI DI UN PIATTO LIGURE DI RARA BONTÀ CHE SEMBRA ESSER LEGATO ALL'INIZIO DELLA BELLA STAGIONE

di Laura Maragliano, ritratto di Gian Marco Folcolini, foto del piatto di Francesca Moscheni, in cucina Elena Tettamanzi

La cima ripiena alla genovese è un affare di famiglia. La facevano mia nonna e le sue sorelle, così come mia madre e mia zia. E oggi tocca a me e a mia cugina Nadia. È un rito che da tre generazioni si rinnova ogni Pasqua, con la stessa ricetta che voglio condividere con voi. Perché la cima è un piccolo capolavoro della gastronomia ligure, dell'ingegno di qualcuno ma anche di quella tendenza alla parsimonia, al non sciupare (non chiamatela avarizia) di chi abita in questa regione. È una tasca di vitello, farcita, cucita e lessata, che anticamente raccoglieva al suo interno gli avanzi di macelleria e poi uova (abbondanti) e vegetali, soprattutto piselli: motivo per cui si fa risalire l'origine del piatto alla primavera. Di "ciccia vera" ce n'è sempre stata poca, ieri come oggi. Emanuele Rossi, autore della *Vera cuciniera genovese*, testo del 1865, cita come componenti del ripieno: animelle, schienali, cervella, poppa, granelli, un pezzo di orecchia e solo un etto e mezzo di "polpa di vitella", ossia di vera carne. D'altra parte la cucina ligure non vanta molti piatti da carnivori e c'è una ragione storica dovuta alle condizioni ambientali. La conformazione del territorio non ha mai consentito lo sviluppo degli allevamenti, per cui i bovini erano "importati" dal vicino Piemonte e i loro tagli erano quindi più cari per essere usati senza risparmio; perciò meglio adoperare le parti del quinto quarto (le frattaglie). Con tutto ciò, non è una ricetta di derivazione contadina ma cittadina, tanto è vero che veniva ampiamente preparata dalle nobili o facoltose famiglie della città. Oggi nel ripieno entrano soprattutto cervella, filoni e animelle, oltre alla polpa di vitello e poi lattuga, piselli, parmigiano, pinoli, un po' di mollica bagnata nel brodo e, facoltativo, un pezzetto di prosciutto cotto tritato. Quello che non può mancare assolutamente è la maggiorana, le sue foglie stanno alla cima come il basilico sta al pesto, inutile sostituire l'"erba persa" (si chiama anche così) con altro aroma. Anche il taglio che forma la tasca è altrettanto povero, può essere sostituito da una comune pancia di vitello ma l'originale proviene dalla parte più muscolare del ventre, è una pelle vera e propria di forma rettangolare, che va piegata a metà e cucita su tre lati, tranne la fessura per infilare il ripieno da chiudere alla fine. Oggi le macellerie genovesi (il vero taglio si trova soltanto qui) forniscono la tasca già cucita, altrimenti munitevi di ago da lana o da materassaio e spago da cucina. Un consiglio spassionato, usate il ditale per spingere lo spago, è una carne dura e muscolosa. Se in questo periodo vi capita di passare per il capoluogo ligure, compratene una ma non chiedetela a peso: l'unità di misura della cima sono le uova che può contenere. Perciò chiedetene una da 4, 6 o 8 uova e il macellaio vi darà la grandezza giusta. Oppure calcolate con il metodo del pugno: se è di un uomo lo si appoggia sulla tasca con il polso perpendicolare, se è di una donna lo si mette di piano con il polso piegato in avanti: contando quanti ne servono per occupare tutta la superficie della tasca saprete quante uova occorrono. Chiusa la vostra cima non vi rimane che lessarla: a questo punto la tradizione popolare fa gli scongiuri con una serie di filastrocche nate apposta, perché il rischio che possa lacerarsi in cottura è alto. A ricordarlo c'è persino una nota canzone di Fabrizio De Andrè, *'Â çímma*, che cita streghe, scope, pentole e diavoli. E come non dargli torto: se la tasca si apre, addio ripieno. E si sa che a noi genovesi sciupare non piace...



CIMA ALLA GENOVESE

MEDIA
PER 8-10 PERSONE
PREPARAZIONE 45 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 1 ORA E 45 MINUTI

1 cima da 8 uova già cucita (1 kg abbondante) – 300 g di polpa di vitello – frattaglie miste pulite (250 g di animelle, 1 cervella e mezza, 250 g di filoni) – 8 uova – 1 cespo di lattuga – 200 g di piselli in scatola (peso sgocciolato) – 5 cucchiai di parmigiano reggiano Dop grattugiato – 1 carota – 1 cipolla – 1 costa di sedano – maggiorana tritata – 80 g di burro – sale – pepe

1 Tagliate a dadini la polpa di vitello e fatela rosolare brevemente con 40 g di burro: deve restare morbida. Tagliate grossolanamente le frattaglie e rosolatele brevemente con il burro rimasto (anch'esse devono restare morbide), poi tritate tutto con la mezzaluna.

2 Lavate le foglie della lattuga e tagliatele a listarelle. Sgusciate 8 uova in una ciotola, sbattetele e unite vitello, frattaglie, lattuga, piselli, parmigiano e maggiorana; salate e pepate. Infilate il ripieno nella cima in modo che arrivi poco oltre la metà della cavità: non va riempita troppo perché in cottura si gonfia e rischia di scoppiare. Cucite l'apertura con spago da cucina facendo punti fitti e di sbieco.

3 Portate a ebollizione abbondante acqua salata, con carota, cipolla e sedano puliti e lavati: immergete la cima e, quando si sarà si gonfiata in modo uniforme, pungetela in più punti con un ago per permettere al vapore di uscire. Proseguite la cottura coperto per 1 ora e 30 minuti circa a fiamma bassa: la cima sarà pronta quando, pungendola con una forchetta, questa entrerà senza fatica. Lasciatela intiepidire nel brodo. Prelevatela, disponetela su un piatto con sopra un peso per 12 ore. Servitela a fette a temperatura ambiente.



Saperne di più
Il taglio per la cima proviene dal quarto anteriore ed è una striscia di pelle della pancia che ricopre le "ossette" (a Genova si chiama così la costata inferiore). Per cucire la tasca potete usare due tipi di punti, il cosiddetto sopraggitto o ancora meglio il punto festone. Chi sa cucire sa di cosa sto parlando, altrimenti online ci sono molti tutorial naturalmente applicati alla stoffa. È buona norma, prima di infilare il ripieno, riempire la tasca di acqua fredda: se non gocciola, svuotatela e procedete con il ripieno. La cima si fa lungo tutta la riviera, ma le versioni del Levante e del Ponente contengono un ripieno praticamente a base di verdure.

Buffet di Pasqua

UNA TAVOLATA DI SORPRENDENTI PRELIBATEZZE DA GUSTARE IN ORDINE SPARSO. PER UN PRANZO INFORMALE E GIOCOSO CON FAMIGLIA E AMICI

testi e cura di Cristiana Cassé, foto e ricette di Thorsten Suedfels / Essen & Trinken / Sunray Photo, scelta dei vini di Sandro Sangiorgi







CREMA VERDE
pag.20

TOAST MUFFIN
CON UOVA E SPINACI
pag.20

PANCAKES CON MELE
E RAVANELLI ALL'ACETO
pag.20







Un grande tavolo in sala, meglio ancora se nella casa di campagna, ospita in un colpo solo l'intero pranzo. Oltre a una selezione di uova e ovette rassodate, sparse qua e là, che fanno Pasqua (sono buone anche il giorno dopo con un po' di tenero songino, molto pasquale pure lui). In queste pagine, le portate sono presentate in una sequenza che ricorda un menu dall'antipasto al dessert, ma l'entropia è d'obbligo nell'assaggio. Lasciatevi catturare da ciò che vi piace. È il bello del buffet. Una festa informale, allegra e, possibilmente, disordinata. Ecco dunque i pancakes accompagnati con un'insolita insalata di mele e ravanelli. Poi i muffin al forno: fatti con il pancarrè tirato al matterello, sono riempiti con 1 uovo sgusciato, piselli e spinacini saltati al burro e bacon croccante. E ancora, una goduriosa crema di Camembert, erbe e paprica. Per dissetarsi, una deliziosa acqua al lime e menta, uno smoothie al mango e avocado e, ça va sans dire, del buon vino.

segue >

ACQUA AROMATICA

Sbucciate e affettate 30 g di zenzero. Riducete a fettine 1 lime e 1 limone non trattati. Mettete il tutto in una capiente caraffa con 6 rametti di menta e colmate con acqua minerale ben fredda.

SMOOTHIE VERDE

Pulite e lavate 1 mazzetto di coriandolo, 100 g di spinaci novelli e 150 g di lattuga romana. Frullateli ad alta velocità con la polpa di 1 mango, 1 avocado e 1 una banana, 700 ml di acqua e 100 ml di latte di cocco. Raffreddate in frigo e servite in una caraffa.



MENU

Acqua aromatica e smoothie verde
PREPARATELI MEZZ'ORA PRIMA DI PRANZARE.

Pancakes con mele e ravanelli all'aceto
REALIZZATELI IN MATTINATA.

Toast muffin con uova e spinaci
COME PER I PANCAKES.

Crema verde
FATELA LA SERA PRIMA.

Torta sandwich
ALLESTITELA LA SERA PRIMA.

Tartare di trota
PREPARATELA 1 ORA PRIMA DI PRANZARE.

Paccheri con agnello e asparagi
CUCINATE IL RAGÙ LA SERA PRIMA E CUOCETE LA PASTA MENTRE GUSTATE LE ALTRE PORTATE.

Pane alle verdure
FATELO LA SERA PRIMA E CONSERVATELO IN DISPENSA IN UN SACCHETTO DI CARTA.

Burro al cerfoglio
PREPARATELO IL GIORNO PRIMA O AL MATTINO.

Rotolo di vitello
CUCINATE ARROSTO E SALSA IL GIORNO PRIMA E RISCALDATELI AL MOMENTO.

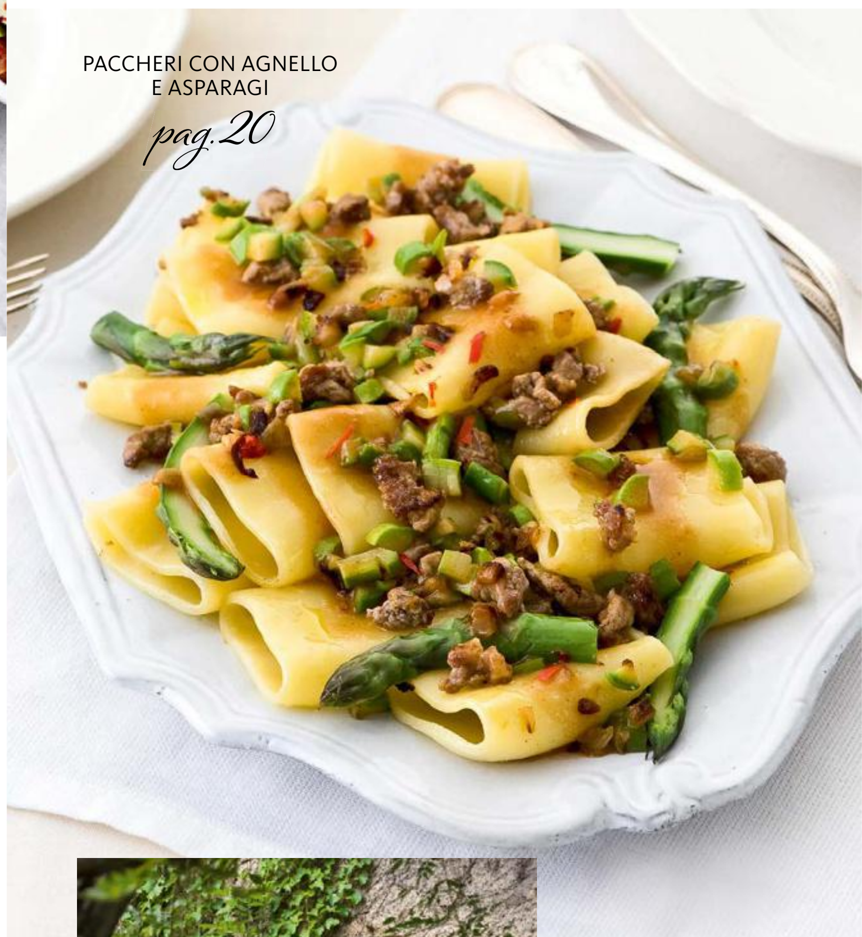
Torta di rose al marzapane e pistacchi
INFORNATELA IN MATTINATA.

TORTA SANDWICH
pag.20



TARTARE DI TROTA CON PANNA AL LIME

Tagliate a cubetti 800 g di filetti di trota salmonata e conditeli con 1 cucchiaio di coriandolo tritato, 1 cucchiaino di pepe nero in grani pestato, 1/2 cucchiaino di semi di sesamo pestati, 1 cucchiaino di sale in fiocchi, olio e un po' di succo di lime. Riducete a cubetti la polpa di 1 avocado e conditeli con 2 cucchiai di succo di lime. Uniteli alla trota e mettete in frigo per mezz'ora. Mescolate 250 ml di panna con la scorza grattugiata e il succo di 1 lime non trattato e un po' di peperoncino secco sbriciolato. Raffreddate in frigo. Servite la tartare con la panna acida. Per 6 persone



PACCHERI CON AGNELLO E ASPARAGI

pag. 20

In ordine sparso

A seguire, o per iniziare, a piacimento, c'è un gigantesco sandwich (che merita gli onori di una torta) farcito con una crema al formaggio e yogurt declinata in tre sapori (peperone, limone, rafano), prosciutto affumicato e tanto altro. È integralmente spatolato con la crema stessa in versione basic e completato da un generoso trito di crescione e fette di ravanello. Super primaverile e golosissimo, si serve a fette, più o meno spesse, tanto finiscono lo stesso. Quindi potrebbe essere la volta della tartare di trota cruda, avocado, lime, spezie ed erbe; il tutto accompagnato da una panna acida fai-da-te al peperoncino (ricettina da conservare per futuri pinzimoni, verdure bollite e carni). Un piatto con un equilibrio di sapori stupefacente e raffinato.

Fuor di tradizione

L'agnello, simbolo della Pasqua per eccellenza, qui non interpreta il secondo piatto di carne come di consueto (sarebbe anche difficile da gestire in un buffet), bensì un eccezionale ragù bianco per condire i paccheri: il gusto intenso dell'ovino se la gioca a dadi con quello delicato e caratteristico degli asparagi e così... non c'è un vincitore, la partita finisce in un memorabile pareggio. Su questa portata, accettate un consiglio: spendete un brindisi (anche due) con un rosso voluttuoso.

segue >







Come è inevitabile nei buffet, il pranzo si spezza per passeggiate in giardino o, per chi è in città, per incursioni in cucina o dovunque ci sia qualcosa da curiosare o da commentare. Un gran girare che non può farsi a mani vuote. Volete non portarvi dietro una tartina? Basta spalmare sul pane al farro e verdure (patate e zucchine) un po' di irresistibile burro al cerfoglio, limone e salsa Worcestershire. L'incontro è notevole ma, se non siete panificatori nell'anima, potete tranquillamente optare per dei paninetti a piacere: il burro li farà volare alti ugualmente. Ottimo da gustare deambulando anche l'arrosto: trattasi di un arrotolato di vitello con farcia di pollo, panna e Porto rosso, da nappare con una sala di ispirazione orientale al miele e Mirin. È buono anche freddo, morbido da non richiedere il coltello e, dato che contiene del pollo, si può mangiare anche con le mani (per estensione).

Dulcis in fundo

La torta è fatta con rondelle di frolla e marzapane al Rum. Un bendidio che non scorderete facilmente. Sempre che i bambini non abbiano preso troppo alla lettera il senso del buffet spazzolandone buona parte all'inizio. Nel caso, consolatevi con le uova di cioccolato e con la loro sorpresa.

BURRO AL CERFOGLIO

Prelevate le foglie di 40 g di cerfoglio, lavatele e tritatele. In una ciotola sbattete 250 g burro morbido con le fruste finché sarà soffice. Incorporate il cerfoglio, 1/2 cucchiaino di scorza di limone non trattato grattugiata, 1/2 cucchiaino di sale in fiocchi e 1-2 gocce di salsa Worcestershire. Mettete in frigo coperto con pellicola a rapprendere. Togliete dal frigo 1 ora prima del pranzo.



PANE ALLE VERDURE

pag. 22



PONTE
Un viaggio fenomenale, dal 1948
PONTE
PONTE
rosé
PROSECCO
Denominazione di origine controllata
ROSÉ
BRUT
PONTE
ponte1948.it
seguici su:

BERE GIUSTO

APPROFITTIAMO DELL'ACQUA AROMATICA E DELLO SMOOTHIE PER ACCOMPAGNARE IL PANE E I CROSTINI ACCAREZZATI DA UN VELO DI BURRO E DI CREMA VERDE. AGLI ALTRI PIATTI LASCIAMO IL VINO. LE RICETTE INTRODUTTIVE METTONO ALLA PROVA LE QUALITÀ DI EQUILIBRIO E VERSATILITÀ PRESENTI NELLE MIGLIORI ESPRESSIONI NATURALI: PENSIAMO A UN BIANCO DEI CASTELLI ROMANI A BASE DI TREBBIANO E MALVASIA, VINIFICATO CON LE BUCCE IN UN'ANFORA GEORGIANA. HA UN SAPORE STRUTTURATO E PARTECIPE, SOSTENUTO DA FRESCHEZZA E CALORE, INOLTRE ESIBISCE UN TOCCO DI SAPORITA RUSTICITÀ CHE CHIUDE CON L'AMARICANTE E UN FILO DI TANNINO. UN DISCIPLINATO E VOLUTTUOSO ROSSO DI SUVERETO, OTTENUTO DAL TAGLIO BORDOLESE, CHE RIUNISCE I DUE CABERNET E IL MERLOT, OFFRE LA MEDESIMA VERSATILITÀ, MA A UN LIVELLO PIÙ INTENSO: COSÌ IL GUSTO DELL'AGNELLO, ATTENUATO DALLA PASTA E DAGLI ASPARAGI, RESPIRA, INSIEME AL ROTOLO DI VITELLO. SULLA TORTA, UN CALICE DI VIN SANTO.



ROTOLO DI VITELLO
pag.22

PANCAKES CON MELE E RAVANELLI ALL'ACETO

MEDIA
PER 24 PEZZI
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 25 MINUTI
70 CAL/PEZZO

per accompagnare 2 mele – 12 ravanelli – cerfoglio – aceto di mele – olio extravergine d'oliva – sale – pepe
per i pancakes 270 g farina 00 – 375 ml di latte intero – 3 uova – 1 cucchiaino di zucchero – 1 cucchiaino di curry – 1 pizzico di curcuma – 1/2 cucchiaino di bicarbonato – 1/2 cucchiaino di lievito in polvere per pane – 1 cucchiaio di aceto di vino bianco – olio extravergine d'oliva – sale

1 Preparate l'accompagnamento. In una ciotola, mescolate le mele sbucciate e tagliati a dadini e i ravanelli lavati e ridotti a fettine. Condite con olio, aceto, sale e pepe e mettete in frigo.
2 Preparate la pastella. Mescolate il latte con l'aceto. Montate le uova con lo zucchero. Con una frusta miscelate la farina con il latte acido, il curry, la curcuma, il bicarbonato, il lievito e una presa di sale. Con una spatola incorporate le uova montate.
3 Scaldate 1 cucchiaio di olio in una padella antiaderente a fuoco medio, disponetevi 4 cucchiai di pastella ben distanziati e cuocete i pancakes da ambo i lati fino a doratura. Procedete così fino a terminare l'impasto. Servite i pancakes con le mele e i ravanelli guarniti con un po' di cerfoglio.

TOAST MUFFIN CON UOVA E SPINACI

FACILE
PER 12 PEZZI
PREPARAZIONE 15 MINUTI
COTTURA 30 MINUTI
170 CAL/PEZZO

12 fette di pancarrè – 12 uova – 6 fette di bacon – 120 g di spinacini – 60 g di piselli sgranati – burro – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Lessate i piselli in acqua bollente salata. Spadellate gli spinacini con il burro. Unite i piselli scolati, salate, pepate e spegnete il fuoco.
2 Private il pancarrè della crosta e stendete le fette con il matterello. Oliate 12 pirottini da muffin e foderateli con le fette. Sgusciate 1 uovo in ognuno, salate e aggiungete spinacini e piselli.
3 Infornate a 180° per 15 minuti. Scottate il bacon in padella finché sarà croccante, distribuitelo sui muffin e pepate.

CREMA VERDE

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 3 MINUTI
460 CAL/PORZIONE

250 g di Camembert – 200 g di formaggio spalmabile – 2 bretzel grandi – 30 g di spinacini – 1 mazzetto di prezzemolo – 40 g burro morbido – 1 cucchiaino di paprica dolce – erba cipollina – sale

1 Lavate prezzemolo e spinacini e frullateli con il formaggio spalmabile.
2 Private il Camembert della crosta e lavoratelo a crema con il burro e una presa di sale. Unitelo al composto verde con la paprica e regolate di sale.
3 Coprite con pellicola e mettete per 1 notte in frigo. Guarnite con erba cipollina tagliuzzata e paprica e accompagnate con i bretzel a fettine tostate in forno.

TORTA SANDWICH

FACILE
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 45 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 15 MINUTI
440 CAL/PORZIONE

900 g di formaggio spalmabile – 100 g di yogurt greco – 10 fette di prosciutto di Praga tagliate sottili – 4 fette di pane per tramezzini – 1 peperone rosso – 1 mazzetto di ravanelli – la scorza grattugiata di 1/2 limone non trattato – 3 cucchiaini di salsa di rafano – 1/2 cucchiaino di paprica piccante – 1 mazzo di crescione e prezzemolo – sale – pepe

1 Abbrustolite il peperone sotto il grill del forno. Intanto, lavorate a crema il formaggio con lo yogurt, salate e pepate. Mescolate 200 g di crema con un po' di prezzemolo tritato e la scorza di limone. Mescolatene altri 200 g con la salsa di rafano e ulteriori 200 g con il peperone pulito e ridotto a cubetti (tamponateli) e la paprica. Pulite e lavate i ravanelli e affettatene 5 sottilmente e i restanti a fette più spesse.
2 Stendete 1 fetta di pane su un piatto ovale. Spalmatela con la crema al prezzemolo e distribuite sopra le fette di ravanello sottili. Coprite con un'altra fetta, premete e farcitela con la crema al rafano e il prosciutto. Unite la terza fetta, premete e spalmatela con la crema alla paprica. Completate con la fetta rimasta e premete. Spatolate la torta, anche sui bordi, con la crema bianca rimasta.
3 Fate riposare in frigo per 1 notte guarnite con il crescione sminuzzato e i ravanelli a fette spesse e servite.

PACCHERI CON AGNELLO E ASPARAGI

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 25 MINUTI
COTTURA 55 MINUTI
400 CAL/PORZIONE

480 g di paccheri – 350 g di polpa di agnello – 12 asparagi – 2 scalogni – 1 bicchiere scarso di vino bianco – 1 cucchiaio colmo di farina – 1 peperoncino fresco – 2 dl di brodo – olio extravergine d'oliva – sale

1 Pulite gli asparagi, lavateli, tritate i gambi e tenete da parte le punte. Tagliate la carne a dadini molto piccoli. Scaldate il brodo.
2 Tritate gli scalogni con il peperoncino privato dei semi e rosolateli con un po' d'olio in un largo tegame. Unite la carne e cuocetela per 3-4 minuti a fiamma viva. Sfumate con il vino, spolverizzate con la farina e mescolate. Bagnate con un mestolino di brodo e cuocete coperto per 20 minuti. Unite il trito di asparagi, salate e proseguite la cottura per 10 minuti bagnando con altro brodo se necessario.
3 Cuocete i paccheri in acqua bollente salata unendo le punte degli asparagi 3 minuti prima della fine. Scolate il tutto, versatelo sul ragù e mescolate.

TORTA DI ROSE
AL MARZAPANE
E PISTACCHI

pag.22

PANE ALLE VERDURE

MEDIA
PER 10 PORZIONI (2 FETTE CAD.)
PREPARAZIONE 30 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 1 ORA
320 CAL/PORZIONE

550 g di farina di farro – 250 g di farina integrale di farro – 250 g di patate bianche – 250 g di zucchine – 1 bustina di lievito in polvere per pane – 5 cucchiai di olio extravergine d'oliva – sale

1 Lessate le patate in acqua bollente, scolatele e sbucciatele. Lavate le zucchine e grattugiatele con la grattugia a fori grossi. Fate lo stesso con le patate.
2 Nella planetaria miscelate le due farine con il lievito e 2 cucchiaini colmi di sale. Aggiungete 450 ml di acqua tiepida e iniziate a impastare con il gancio: dopo 1 minuto unite l'olio e quindi, gradualmente, le patate e le zucchine. Fate lievitare la pasta coperta con un panno umido fino al raddoppio del volume (circa 1 ora).
3 Preriscaldate il forno a 240° disponendo sul fondo una casseruola coperta di 28 cm di diametro. Fate scivolare l'impasto nella casseruola e infornate coperto per 30 minuti. Proseguite la cottura per altri 15 minuti scoperto. Prelevate il pane e fatelo raffreddare su una gratella.

ROTOLO DI VITELLO

MEDIA
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 40 MINUTI
COTTURA 1 ORA E 50 MINUTI
300 CAL/PORZIONE

1 fetta di vitello rettangolare di 1 kg (fatela preparare dal macellaio) – 200 g di petto di pollo spellato – 1 uovo – 2 cucchiai di panna – 1 carota – 1 cipollotto – 2 rametti di rosmarino – 2 cucchiai di Porto rosso – 20 g di burro – olio extravergine d'oliva – sale – pepe
per la salsa 50 g di miele – 3 cucchiai di salsa di soia – 3 cucchiai di Mirin (vino di riso, nei negozi orientali) – 1-2 cucchiaini di amido di mais – 1 rametto di rosmarino – sale – pepe

1 Preparate la carne. Tagliate il pollo a cubettini e metteteli in freezer per 10 minuti. Pulite, lavate e tritate carota, cipollotto e rosmarino. Frullate il pollo con la panna, l'uovo, il Porto e una presa di sale. Mescolate il composto con il trito di cipolla, carota e rosmarino. Conservate in frigo coperto.
2 Salate e pepate la fetta di vitello, quindi spalmatela con il composto di pollo lasciando libero un bordo di 2 cm. Arrotolate la carne partendo dal lato lungo e legatela con spago da cucina. Scaldate il burro e con un po' d'olio olio in una padella e rosolatevi l'arrosto a fuoco vivo su tutti i lati. Disponete l'arrosto sulla griglia del forno, posizionate sotto una teglia con 600 ml di acqua e infornate a 160° per 1 ora e 20 minuti.
3 Preparate subito la salsa. In un pentolino scaldate il miele con la soia, il Mirin, 100 ml di acqua, sale e pepe mescolando. Utilizzate la miscela per spennellare l'arrosto di tanto in tanto (giratelo un paio di volte). A fine cottura, avvolgete l'arrosto in un foglio di alluminio per 10 minuti.
4 Filtrate il liquido nella teglia, unitelo alla salsa rimasta e portate a ebollizione. Aggiungete l'amido di mais stemperato con poca acqua e il rosmarino tritato e fate addensare. Servite l'arrosto a fette spesse con la salsa a parte. Se vi piace, servite con una padellata di verdure miste o con un pinzimonio.

TORTA DI ROSE AL MARZAPANE E PISTACCHI

ELABORATA
PER 10 PERSONE
PREPARAZIONE 1 ORA
+ IL RIPOSO
COTTURA 45 MINUTI
700 CAL/PORZIONE

per l'impasto 500 g di farina + quella per il piano di lavoro – 250 ml di latte – 100 g di burro morbido + quello per lo stampo – 85 g di zucchero – 1 uovo – 1 bustina di lievito di birra secco (10 g) – sale
per il ripieno e la glassa 1 panetto di marzapane di 400 g – 100 ml di latte – 100 g di zucchero a velo – 6 cucchiai di Rum scuro – 70 g di pistacchi tritati – 2 cucchiai di mandorle a scaglie – 1 limone non trattato

1 Preparate l'impasto. Miscelate in una ciotola la farina, il lievito, lo zucchero e 1/2 cucchiaino di sale. Aggiungete il latte tiepido e l'uovo e lavorate per 3-4 minuti. Incorporate il burro poco per volta e impastate per altri 3-4 minuti. Coprite con pellicola e lasciate lievitare per 1 ora.
2 Intanto, preparate il ripieno. Lavate il limone e ricavate 1 cucchiaino di scorza grattugiata. Grattugiate il marzapane in una ciotola e lavoratelo a crema con il latte, il Rum, la scorza di limone e 60 g di pistacchi. Preparate la glassa. Mescolate 3 cucchiai di succo di limone con lo zucchero a velo.
3 Stendete l'impasto con il matterello su un piano infarinato in un quadrato di 50x50 cm. Distribuitevi sopra il composto di marzapane e formate un rotolo. Tagliatelo in 9 rondelle di 5-6 cm di spessore. Adagiatele in una teglia a cerniera di 26 cm di diametro imburrata. Lasciate riposare per 30 minuti, quindi infornate a 190° sul ripiano più basso per 45 minuti: dopo 25-30 minuti di cottura, coprite con un foglio di carta forno. Lasciate intiepidire il dolce e intanto tostate le mandorle in un padellino. Sformate la torta su una gratella, spennellatela con la glassa e cospargetela con i pistacchi rimasti e le mandorle tostate.

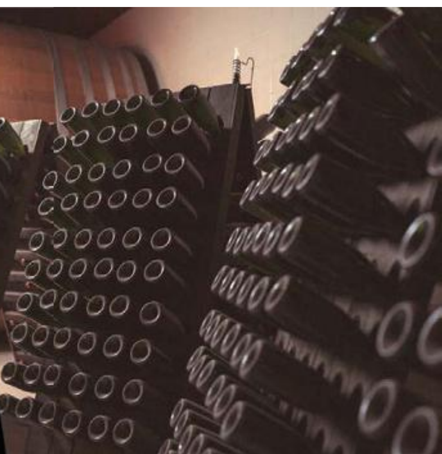
LA NOBILTÀ DELLE BOLLICINE DI MONTAGNA TRENTODOC











IL PIÙ LONGEVO

OTTENUTO DA UN'ACCURATA SELEZIONE DELLE MIGLIORI UVE CHARDONNAY, 1673 RISERVA, TRENTODOC EXTRABRUT, AFFINA IN CANTINA SULLE LISI PER CIRCA SETTE MESI. A CIÒ SEGUE LA RIFERMENTAZIONE IN BOTTIGLIA E QUINDI UN LUNGO RIPOSO SUI LIEVITI DI ALMENO 70 MESI, PRIMA DELLA SBOCCATURA. HA UN SORSO DECISAMENTE RICCO E INTENSO IN CUI SI PERCEPISCONO DELIZIOSE NOTE DI PICCOLA PASTICCERIA, AGRUMI, FRUTTA SECCA E LA TIPICA CROSTA DI PANE. HA PERLAGE FINISSIMO E PERSISTENTE. UNA GARANZIA PER UN BRINDISI SPECIALE, OTTIMO CON MENU A BASE DI PESCE E CRUDITÉ.

ROSÉ, NOIR NATURE E RISERVA. TRE VINI SPUMANTI PER VERI INTENDITORI. TRE INTERPRETI DI UN TERRITORIO UNICO DA SEMPRE VOCATO ALLA VITICOLTURA.

È il 1974 quando Lamberto Cesarini Sforza, nobile visionario, fonda a Trento l'omonima cantina destinata a scrivere la storia della denominazione Trento Doc, ovvero delle bollicine tra le più raffinate e apprezzate al mondo. Parola d'ordine: qualità. Altissima naturalmente. Che, infatti, chiunque, anche il palato più esigente, può ritrovare in ogni singola bottiglia che compone l'ampia offerta della casa spumantistica. Parliamo di vini spumanti nati sotto il segno dell'eccellenza e del rigore produttivo, come, ad esempio, quelli che fanno capo alla linea 1673.

Pluripremiati dalla critica italiana e internazionale, sono il Rosé e il Noir Nature, ottenuti da vitigni di Pinot Nero e la Riserva, autentico capolavoro realizzato con le migliori uve di Chardonnay. Sono tutti e tre interpreti dei vigneti a più alta vocazione vinicola del Trentino. Qui, le favorevoli condizioni pedoclimatiche assicurano nel calice eleganza, sapidità, persistenza e un perfetto grado di acidità, unitamente alla filosofia produttiva della cantina che non perde mai di vista i tre pilastri su cui si fonda la miglior cultura enologica: tradizione, innovazione e ricerca dell'eccellenza.

le altre ricotte

SALATA, AFFUMICATA, SCANTA... DEL LATTICINO PRIMAVERILE PER ECCELLENZA ESISTONO TANTE VARIANTI. DA INTERPRETARE IN RICETTE RICCHE DI GUSTO E FANTASIA

testo e cura di Cristiana Cassé, ricette di Alessandra Avallone, in cucina Antonella Pavanello, foto di Michele Tabozzi, styling di Stefania Aledi



Pensile anticato in vendita da Orissa Mobili Coloniali, tagliere Novità Home, piatti bianchi RanaBa Ceramica, tovagliolo Society Limonta. Indirizzi a pagina 138

Piatto zara Home, forchetta Pinti Inox. In tutto il servizio, tavolo in vendita da Orissa Mobili Coloniali, Indirizzi a pagina 138



PACCHERI ALLA 'NDUJA E DOPPIA RICOTTA

pag.34

Vassorio in legno Novità Home, ciotolina rosa Stefano Toniolo Ceramiche, tovaglietta americana Society Limonta.
Indirizzi a pagina 138

FOCACCIA CON ZUCCHINE E RICOTTA DURA

MEDIA
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 45 MINUTI + IL RIPOSO
COTTURA 30 MINUTI
400 CAL/PORZIONE

500 g di semola rimacinata di grano duro – 600 g di zucchine novelle – 120 g di patate sbucciate – 130 g di ricotta dura o a palla – 80 g di olive taggiasche denocciolate – 1 limone non trattato – peperoncino in fiocchi – 12 g di lievito di birra fresco – olio extravergine d'oliva – sale

1 Tagliate le patate a dadini, lessateli in acqua bollente salata, scolateli e schiacciateli subito. Sciogliete il lievito in 3,5 dl di acqua tiepida. In una terrina mescolate la semola con 1 cucchiaino di sale, la purea di patate e l'acqua con il lievito: impastate per almeno 10 minuti, coprite con un panno umido e lasciate raddoppiare di volume (2-3 ore).
2 Tagliatele zucchine a nastro e salatele poco. Foderate una leccarda con carta da forno, ungetela bene con olio e stendetevi la pasta premendola e tirandola con le dita. Copritela con 90 g di ricotta grattugiata, le zucchine, il limone a rondelle sottili e le olive (fatele penetrare un po' nell'impasto) e condite con olio. Coprite con un foglio di alluminio e lasciate lievitare ancora 1 ora.
3 Infornate 190° per 20 minuti senza togliere l'alluminio. Poi eliminatelo e proseguite la cottura per 10 minuti. Rifinite con un po' di peperoncino e la ricotta rimasta sbriciolata.

Variazioni sul tema

Prima di tutto, un ripasso su cosa sia la ricotta che, come spesso si dice, non può essere chiamata formaggio: perché non la si ottiene dal latte, bensì dal siero che avanza dalla caseificazione. Questo prodotto "di scarto" viene riscaldato in modo da far coagulare le sieroproteine: fiocchi bianchi che vengono sgocciolati e fatti riposare. Ed ecco la ricotta. Magra, morbida, deliziosa ma, proprio a causa della sua "povertà", con un terribile difetto: deperisce alla velocità della luce diventando acida. E qui sta il trucco.

Di necessità virtù

La ricotta nasce nel 2000 avanti Cristo, pare con la civiltà dei Sumeri. Per secoli, niente frigoriferi, lunghe transumanze, vita in mezzo ai campi sotto il sole e... tanta, ma veramente tanta, ricotta da non sprecare. Per conservarla, eccola quindi finire sotto sale o nel forno, eccola lasciata fermentare a lungo per vedere l'effetto che fa (è nata così quella "forte"). Alle nostre latitudini, seppur lontane dalle terre dei Sumeri, la ricotta "trasformata" ha preso tutto il sapore della fantasia culinaria che ci distingue. Ne vedete il risultato qui accanto.

Come usarle in cucina

Oltre ai golosi suggerimenti che trovate in queste pagine, "le altre ricotte" hanno mille impieghi. La dura (o salata) e quella a palla sono l'ideale per sferzare la dolcezza di sughi rossi e con verdure (vedi la pasta alla Norma o quella con i broccoli), le focacce e persino le insalate. Nella versione al peperoncino, la si grattugia sulla pasta aglio e olio e vien fuori un piatto da ricordare. La marzotica, la più profumata, è ottima con gli ortaggi, nelle torte salate e per un'insolita caprese destrutturata. La ricotta forte, da dosare con cura, è geniale sul pane, negli involtini e nei panzerotti. Poi è da provare la mustìa nei panini o nel risotto, l'affumicata e l'infornata dura con il purè o in una pasta alla scorza di limone. Infine godetevi l'infornata, morbida nelle insalate tiepide oppure, come dessert d'altri tempi, con miele e cacao.



Dura o salata
TIPICA IN PUGLIA E IN SICILIA. DERIVAVA DALLA STAGIONATURA (DA 10 GIORNI A 6 MESI) E SALATURA DELLA RICOTTA DI PECORA (O DI ALTRI LATTI). HA FORMA CILINDRICA O A TORRETTA. SECONDO LA MATURAZIONE, DIVENTA VIA VIA PIÙ DURA (QUINDI DA GRATTUGIA) E SAPIDA (QUELLA SICILIANA LO È PARTICOLARMENTE).



A palla
DETTA ANCHE "TESTA DI MORO" È LA VERSIONE SARDA DI QUELLA DURA, A BASE DI RICOTTA DI PECORA. VIENE SALATA E STAGIONATA DA 1 A 3 MESI. HA UN DIAMETRO 17-25 CM E PESA 2,5 - 3,2 KG. COME LA "CUGINA" PUGLIESE, PUÒ ESSERE DA TAGLIO O DA GRATTUGIA SECONDO LA MATURAZIONE.



Marzotica
PRODOTTA NELLE PROVINCE DI LECCE E TARANTO, È UNA RICOTTA DURA REALIZZATA PARTENDO DA SIERI DI PECORA, MUCCA, CAPRA O MISTI. È PRODOTTA IN MARZO (DA CUI IL NOME), QUANDO LE ERBE NUOVE CONFERISCONO PARTICOLARE AROMA. LA RICOTTA DURA ESISTE ANCHE IN VERSIONI AROMATIZZATE, COME QUELLA AL PEPERONCINO.

Forte o scanta

PUGLIESE O DELLA BASILICATA, LA RICOTTA (DI VARI LATTI) FERMENTA IN RECIPIENTI DI TERRACOTTA, PLASTICA O ACCIAIO FINO A 1 ANNO E VIENE SPESSO RIMESCOLATA. PUÒ ESSERCI AGGIUNTA DI LATTE INTERO (10-12%). È VENDUTA AL DETTAGLIO IN VASCHETTA (L'ARTIGIANALE, PIÙ FRIABILE) O CONFEZIONATA IN VASETTO (PIÙ CREMOSA).





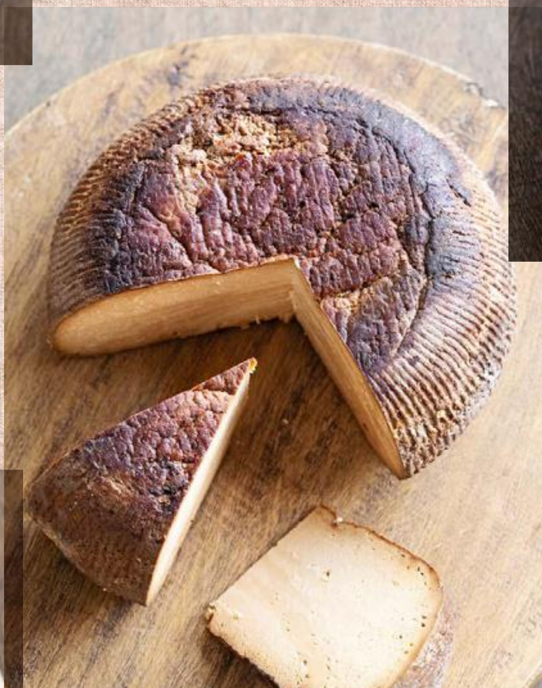
Affumicata

SONO BEN 4 LE REGIONI CHE LA PRODUCONO: VENETO, FRIULI, TRENTINO E LAZIO. LA RICETTA È SIMILE PER TUTTE: RICOTTA DI BUFALA, MUCCA O PECORA, 1-2 MESI DI STAGIONATURA E UN'AFFUMICATURA DI 2-3 GIORNI. È DURA E DI GUSTO INTENSO, VA GRATTUGIATA O RIDOTTA IN SCAGLIE.



Mustìa

TRADIZIONALE IN SARDEGNA È REALIZZATA CON RICOTTA DI PECORA. SALATA, MA DI GUSTO GENTILE, VIENE STAGIONATA CIRCA 10 GIORNI E AFFUMICATA (MUSTÌA IN DIALETTO SARDO SIGNIFICA APPUNTO CHE HA PRESO FUMO). È DA TAGLIO, DI CONSISTENZA MORBIDA, APPENA FRIABILE.



Infornata morbida

È LA VERSIONE DA TAGLIO DELL'INFORNATA DURA E VIENE COTTA PER CIRCA 1 ORA A 180°: LA SI PUÒ FARE ANCHE IN CASA DOPO AVERLA LASCIATA SGOCCIOLARE BENE SU UNA GRATELLA. È DIFFUSA ANCHE IN VERSIONE DOLCE, AROMATIZZATA AL LIMONE O ARRICCHITA CON GOCCE DI CIOCCOLATO.



Infornata dura

FIORE ALL'OCCHIELLO DELLA PRODUZIONE SICILIANA, È PREPARATA CON FORME DI RICOTTA DI MUCCA (O DI SIERI MISTI) CHE VENGONO INFORNATE A 130°-140° PER 2-3 ORE AL GIORNO PER 3-4 GIORNI. È DURA E, COME L'AFFUMICATA, SI USA DA GRATTUGIA O IN SCAGLIE.



Piatto Leaves Ceramics, cucchiaio Zara Home, tovagliolo La Fabbrica del Lino. Indirizzi a pagina 138

SFORMATINI AGLI AGRETTI E RICOTTA AFFUMICATA

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 35 MINUTI
COTTURA 1 ORA
240 CAL/PORZIONE

150 g di patate – 1 mazzo grande agretti (barba di frate) – 2 uova – 0,8 dl di latte – 150 g di ricotta affumicata – 1 limone non trattato – 1 manciata di prezzemolo – 2 fettine di aglio – pangrattato – olio extravergine d'oliva – sale – pepe – burro per gli stampi

1 Lavate gli agretti. Sbucciate le patate, lavatele e riducetele a pezzetti. Lessate le due verdure separatamente in acqua bollente salata e scolatele. Schiacciate le patate. Tenete da parte 2 forchettate di agretti e strizzate i restanti. Spezzettateli e frullateli brevemente con le uova e il latte. Mescolate la crema ottenuta con le patate e 4 cucchiai colmi di ricotta grattugiata, pepate e regolate di sale.
2 Imburrate 4 stampini da porzione, mettete sul fondo di ognuno un dischetto di carta forno anch'esso imburrato e spolverizzate con pangrattato. Unite il composto agli agretti e disponete gli stampini in una teglia riempita con acqua per 1 terzo. Cuocete in forno statico a 180° per 40 minuti.
3 Intanto, grattugiate la scorza del limone e frullatela con il prezzemolo, l'aglio e 6 cucchiai di olio; regolate di sale. Servite gli sformatini completandoli con gli agretti tenuti da parte, la ricotta rimasta a scaglie e qualche goccia di salsa aromatica.

Tovagliolo Society Limonta, ciotola Easy Life. Indirizzi a pagina 138

RICOTTA INFORNATA CON ORTAGGI ALLE ERBE

pag.34



TORTA RUSTICA
CON RICOTTA MARZOTICA
pag. 34

Piatto Stefano Toniolo Ceramiche, ciotolina Easy Life, coltello Pinti Inox. Indirizzi a pagina 138

Tagliere Novità Home, piatto bianco e ciotolina Stefano Toniolo Ceramiche, piatto rosa Asa Selection, tovagliolo Society Limonta, brocchetta MHV. Indirizzi a pagina 138

INVOLTINI DI MANZO ALLE COSTE E RICOTTA FORTE

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 25 MINUTI
COTTURA 20 MINUTI
280 CAL/PORZIONE

12 fette sottili di polpa di manzo – 2 mazzi di coste colorate – 4 cucchiai di ricotta forte – 2 spicchi d'aglio – vino bianco – 1 cucchiaio di aceto di vino bianco – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Separate le foglie delle coste dalla costola centrale colorata e lavatele separatamente. Sbollentate le costole in acqua bollente salata per 2 minuti; scolatele. Tagliate le foglie a striscioline e saltatele in padella con olio, sale e 1 spicchio d'aglio sbucciato.
2 Battete le fette di carne, salatele poco, pepatele, spalmate ognuna con 1 cucchiaino di ricotta forte e unite 1 cucchiaio di foglie saltate. Richiudete la carne sul ripieno e fissate gli involtini con stecchini di legno.
3 Rosolateli in padella su tutti i lati con un po' d'olio, sfumate con il vino bianco e cuocete per qualche minuto. Intanto, ripassate le costole colorate in padella con olio, l'aglio rimasto sbucciato e sale: spruzzate con l'aceto e cuocete per altri 2 minuti. Servite gli involtini con le costole all'aceto.



Abbinarle al vino

QUELLO DELLE RICOTTE È UN VERO UNIVERSO DI SAPORI E PER ABBINARE DEI VINI ALLE VARIE TIPOLOGIE E ALLE RICETTE CHE LE CONTENGONO BISOGNA ANALIZZARE ALCUNI ELEMENTI. INNANZITUTTO, LA TENDENZA DOLCE, CHE C'È IN QUASI TUTTE. POI L'EVENTUALE PRESENZA DI SAPIDITÀ, DETERMINATA DALLA POSSIBILE AGGIUNTA DI SALE. ANCORA, LA MORBIDEZZA, CHE DERIVA DA ELEMENTI DI GRASSI INTRINSECHI O DALLA PRESENZA DI ZUCCHERI NELLA RICETTA. INFINE, EVENTUALI NOTE AMAROGNOLE. I SACRI TESTI DELLA SOMMELIERIE SOSTENGONO, CON RAGIONE, CHE IN QUESTO CASO L'ACIDITÀ DEI VINI È IMPORTANTE, MA LO È ANCHE UN PO' DI RESIDUO ZUCCHERINO CHE ASSECONDA LA TENDENZA DOLCE. UN CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO DRY POTREBBE ESSERE UNA SCELTA OPPORTUNA. ANCHE UN SUPERIORE DI CARTIZZE, SEMPRE DRY, SE LA PRESENZA DI ZUCCHERI FOSSE PIÙ EVIDENTE. SE INVECE SI FACESSERO SENTIRE SAPORI SALATI O AMAROGNOLI, ALLORA LA MORBIDEZZA ALCOLICA SAREBBE IMPORTANTE: PENSIAMO A UN GRANDE BIANCO MEDITERRANEO, AVVOLGENTE E CALDO, COME UN VERMENTINO DI GALLURA, A UN PIGATO DELLA RIVIERA LIGURE DI PONENTE, MA ANCHE A UNA MALVASIA DI CANDIA AROMATICA DEL PARMENSE E DEL PIACENTINO, PROFUMATA E INTENSA.

DANIELE CERNILLI

PACCHERI ALLA 'NDUJA E DOPPIA RICOTTA

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
COTTURA 35 MINUTI
500 CAL/PORZIONE

360 g di paccheri – 450 g di polpa fine di pomodoro – 120 g ricotta infornata morbida – 2 cucchiai di 'nduia – 1 piccola cipolla – 1 spicchio d'aglio – basilico – olio extravergine d'oliva – sale– ricotta salata per completare

1 Sbucciate aglio e cipolla, tritateli e soffriggeteli in un'ampia padella con un po' d'olio.
2 Unite la polpa di pomodoro, 1/2 bicchiere di acqua e qualche foglia di basilico e cuocete semicoperto per 20 minuti. Sciogliete la 'nduja nel sugo, regolate di sale e spegnete il fuoco.
3 Lessate i paccheri in abbondante acqua bollente salata. Schiacciate la ricotta infornata in una terrina, stemperatela con 2-3 cucchiai di acqua di cottura della pasta e unitela al sugo. Scolate la pasta, rovesciatela sul sugo e mescolate. Servite e completate con un po' di basilico e ricotta salata a scaglie.

RICOTTA INFORNATA CON ORTAGGI ALLE ERBE

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
COTTURA 25 MINUTI
590 CAL/PORZIONE

600 g di ricotta infornata morbida o di ricotta mustìa – 2 rape – 4 carote colorate – 2 zucchine – 6 scalogni – 2 peperoni rossi – 2 spicchi d'aglio – 1 mazzetto di erbe miste (rosmarino, salvia, timo, prezzemolo) – 1 cucchiaino di curcuma – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Sbucciate gli scalogni e tagliateli in quarti. Pulite gli altri ortaggi, lavateli e tagliateli a tocchetti di dimensioni simili. Unite gli scalogni e condite il tutto con sale, olio, la curcuma e 1 spicchio d'aglio a fettine. Distribuite il mix in un'ampia teglia e infornate a 180° per 20 minuti.
2 Tagliate la ricotta in 4 fette spesse. Lavate le erbe, asciugatele, tritatele e mescolatele con 5 cucchiai di olio, una presa di sale, un'abbondante macinata di pepe e l'aglio rimasto sbucciato e schiacciato. Condite le fette di ricotta con metà dell'olio aromatico.
3 Sistematele sopra le verdure e proseguite la cottura per 5 minuti con la funzione grill. Fuori dal forno, condite anche le verdure con l'olio aromatico rimasto e servite.

TORTA RUSTICA CON RICOTTA MARZOTICA

MEDIA
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 1 ORA + IL RIPOSO
COTTURA 45 MINUTI
450 CAL/PORZIONE

per la pasta 300 g di farina ai 7 cereali integrale – 150 g di burro freddo – 2 tuorli – 1 cucchiaio di ricotta marzotica o infornata dura grattugiata – sale
per il ripieno 300 g di spinaci novelli (non spinacini) – 150 g di prosciutto cotto – 100 g di ricotta marzotica o infornata dura grattugiata – 2 uova – 1,5 dl di panna fresca – 1 mazzetto di basilico – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Preparate la pasta. Impastate la farina con il burro freddo a dadini, i tuorli, la ricotta e una presa di sale. Aggiungete 3-4 cucchiai di acqua ghiacciata e lavorate brevemente fino a ottenere una pasta liscia. Formate 2 panetti, uno leggermente più grande dell'altro, e metteteli in frigo protetti con pellicola per 1 ora.
2 Intanto, preparate il ripieno. Pulite gli spinaci, lavateli e saltateli in padella con poco olio, sale e pepe. Mescolate le uova con la panna, salate e pepate.
3 Stendete i due panetti di pasta con il matterello in modo che abbiano una forma circolare. Foderate uno stampo di 18 cm di diametro con la sfoglia più larga. Riempite con metà del prosciutto, metà degli spinaci, tutto il basilico spezzettato, metà della ricotta e metà della miscela di panna. Ripetete gli strati nello stesso ordine con gli ingredienti rimasti. Intagliate nel disco di sfoglia rimasto 10-12 fori tondi di 1 cm circa di diametro (servono a far fuoriuscire il vapore, oltre che a decorare) e ponetelo sul ripieno e pizzicate il bordo tutto intorno per sigillare i due dischi di pasta. Infornate a 180° per 45 minuti, nella parte bassa del forno. Servite la torta tiepida. Se vi piace, accompagnate con insalatina tenera.





FOTO COURTESY LOSI (1)

Olio & cioccolato

INATTESO MA CONVINCENTE, L'ABBINAMENTO TRA I DUE PRODOTTI PUÒ DARE UN TOCCO INATTESO E GODIBILISSIMO AI DESSERT

a cura di Silvia Bombelli, testo di Luciana Squadrilli

Hanno entrambi origine vegetale, sono energetici e ricchi di proprietà nutrizionali, a cominciare da quelle antiossidanti, e spesso hanno nel gusto amaro la loro caratteristica principale. Anche se accostare il cioccolato e l'olio extravergine d'oliva potrebbe sembrare azzardato, questo inatteso abbinamento dà spesso risultati molto interessanti e si può sperimentare in cucina per proporre qualcosa di diverso dal solito. A patto di "maneggiare con cura" entrambi i prodotti, scegliendo di volta in volta le tipologie più adatte per esaltare le aromaticità o ammorbidire gli spigoli. Spesso in pasticceria, infatti, per realizzare frolle e ciambelloni senza burro è consigliabile utilizzare oli dal profilo delicato. Con i toni intensi del cioccolato o del cacao, invece, il più delle volte è indicato scegliere prodotti dal carattere più deciso e in particolare con un piccante vivace, senza però cercare profili sensoriali "estremi" tanto nel cioccolato (con percentuali di cacao troppo elevate) quanto nell'extravergine (relativamente al contenuto polifenolico che determina l'amaro). Se ne possono trovare esempi nelle numerose creme spalmabili che utilizzano questo grasso nobile d'origine vegetale per emulsionare la crema di cioccolato fondente o gianduja. Ma pure nei dessert di chef e pasticceri, che possono fornire spunti per ricette da preparare in casa. Per esempio, al ristorante Balzi Rossi di Ventimiglia Enrico Marmo propone l'Unexpected chocolate, in cui una elegante e leggera mousse vegana a base di cioccolato Chuno Ecuador 78% (aromatico e dalla buona acidità) si sposa con polvere di olive taggiasche, croccantino al cioccolato, acqua di cioccolato e olio extravergine taggiasco, profumato e delicatamente piccante. *segue >*

PRALINE D'AUTORE

Le praline realizzate dall'azienda marchigiana Colle Nobile con il maître chocolatier Paolo Mencarelli associano a percentuali e lavorazioni diverse tre monovarietali, esaltandone reciprocamente le caratteristiche. Un guscio di cioccolato fondente accoglie il ripieno di cioccolato bianco in emulsione con acqua ed extravergine di Rosciola, delicato e solitamente consigliato con il pesce. Un morbido cremino è arricchito d'olio di varietà Raggia, dagli aromi erbacei e leggermente piccante e amaro. Una pralina di cioccolato fondente, infine, custodisce un intenso ripieno di cacao amaro in cui si distinguono le note aromatiche della Mignola, che dà oli dai sentori di frutti di bosco e dal retrogusto piacevolmente amaro.

OLIVE GLASSATE, DOLCI E UN PO' SALATE

Anche le olive possono sposarsi al cioccolato. L'abbinamento, ancor più insolito di quello dell'olio, trova interessanti applicazioni in golose specialità di tutta Italia: dalle Olive Nere al Cioccolato Fondente 70% dell'azienda siciliana Centonze di Castelvetrano (TP) alle Cioccolive realizzate dal laboratorio Chocolart di Itri per l'oleoteca di Latina Oliocentrica, in cui le olive di varietà Itrana in salamoia, denocciolate e candite, sono ricoperte da cioccolato extra fondente di varietà Trinitario o da fondente 70% del Venezuela. Ci sono pure le tavolette proposte dal Frantoio di Sant'Agata d'Oneglia (IM): realizzato in collaborazione con La Perla di Torino, nel Tris Cioccolato Taggiasco il cioccolato al latte, bianco e fondente incontra le olive taggiasche essiccate, croccanti e moderatamente sapide.

Una mousse classica, dalla consistenza più ricca, si abbina perfettamente a un olio dal carattere più intenso e piccante, come un vivace blend di Canino e Leccino della Tuscia o un Correggiolo toscano, magari sottolineato dall'aggiunta di qualche fiocco di sale, di una scorza d'arancia candita o qualche foglia di rosmarino. Mentre con il tortino di cioccolato fondente dal cuore cremoso, in cui l'olio può essere aggiunto nella preparazione o anche alla fine, una volta servito il dolce in tavola, l'ideale è un extravergine dal profilo deciso ma equilibrato, come un Moraiolo umbro o una Gentile di Larino molisana, con note balsamiche e mandorlate. O magari un olio aromatizzato al peperoncino, riprendendo un abbinamento antico molto apprezzato dagli Aztechi.

MOUSSE DI CIOCCOLATO ALL'OLIO

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI + IL RIPOSO
COTTURA 5 MINUTI
415 CAL/PORZIONE

180 g di cioccolato fondente al 70% – 4 uova a temperatura ambiente – 1 dl di olio extravergine d'oliva leggero – 50 g di zucchero – 1/2 avocado – 1 cestino di fragole – 1 cestino di mirtilli – sale

1 Tritate finemente il cioccolato, trasferitelo in una bastardella o in un contenitore adatto e scioglietelo a bagnomaria. Lasciatelo riposare per 10 minuti fuori dal bagnomaria, incorporate l'olio e mescolate fino a che si è amalgamato bene.
2 Sgusciate le uova, separando i tuorli dagli albumi. Montate i primi con lo zucchero, fino a ottenere un composto chiaro e spumoso. Montate a parte gli albumi con un pizzico di sale.
3 Versate il composto di olio e cioccolato nella ciotola con i tuorli montati e mescolate con una spatola. Unite gli albumi montati, amalgamateli mescolando con movimenti dal basso verso l'alto per non smontare il composto e versate la mousse in 6 bicchieri. Fatela riposare in frigo per 4-6 ore e servitela guarnendola con le fragole e l'avocado a spicchietti e i mirtilli.



Scelti per i dolci al cacao

Dop Chianti Classico Querciavalle - Correggiolo
Agricola Losi, Castelnuovo Berardenga (SI)
Dalle olive di varietà Correggiolo coltivate sulle colline senesi, un extravergine Dop intenso e armonico, dai sentori vegetali e di noce fresca, che chiude con un piacevole finale piccante. Ideale sulla mousse di cioccolato (bottiglia da 500 ml, 18 euro).

Quinta Luna Frantoio Gaudenzi, Trevi (PG)
Sempre eccellente il blend di Moraiolo, Frantoio e Leccino di Gaudenzi, che alle note erbacee e di carciofo affianca quelle fresche di mela verde e mostra un carattere vivace ma suadente, con una bella nota mandorlata che accompagna egregiamente il gusto del cacao (bottiglia da 500 ml, 17 euro).

Il Tratturello Parco dei Buoi, Larino (CB)
Il blend di Gentile di Larino, Frantoio, Leccino e Moraiolo coltivati nella campagna molisana, quest'anno è particolarmente intenso, con spiccate note vegetali e amaro e piccante decisi ma in equilibrio. Da provare sul tortino caldo (bottiglia da 500 ml, 20 euro).









La Rivetta
120
VALDOBBIADENE
D.O.C.G.





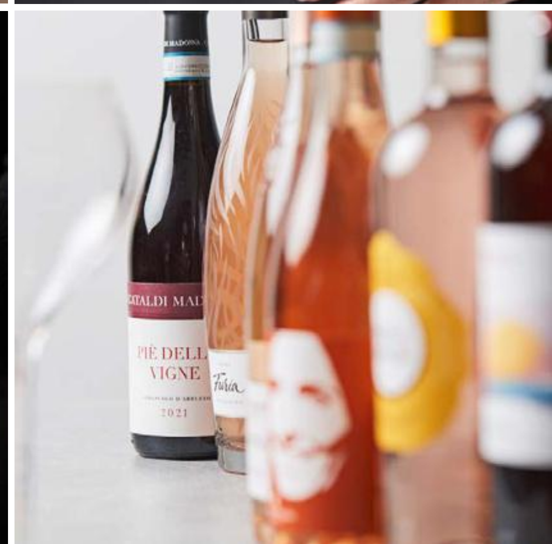

COSTARIPA


Super





2021

COSTARIPA
ROSA MARA
VALTÈNESI

VIGNE
2021
Furia

NETTARI AMBIZIOSI DI GRANDE TENDENZA NEL MONDO DEI VINI ROSATI, RAPPRESENTANO LA NUOVA FRONTIERA DELL'ALTA QUALITÀ. A PRODURLI SONO AZIENDE BLASONATE, DA VITIGNI AUTOCTONI O INTERNAZIONALI

a cura di Monica Pilotto, testo di Daniele Cernilli, still life di Felice Scoccimarro

Rosa

GUIDANO IL RISCATTO DEI ROSÉ, A LUNGO SNOBBATI

DANIELE CERNILLI

DoctorWine

CRITICO ENOLOGICO

È TRA GLI ARTEFICI DEL GAMBERO ROSSO FIN DAGLI ESORDI NEL 1986; GIORNALISTA PROFESSIONISTA, COLLABORA CON NUMEROSE RIVISTE DI SETTORE E QUOTIDIANI NAZIONALI. SU SUA INIZIATIVA NASCE NEL 2011 DOCTORWINE, UN NETWORK DI INFORMAZIONE INDIPENDENTE CHE INTEGRA WEB E PRODOTTI CARTACEI PER GARANTIRE INFORMAZIONE GIORNALISTICA, CRITICA ENOICA E AGGIORNAMENTI COSTANTI.

Da alcuni anni e soprattutto in Francia, i vini rosati stanno avendo un successo di pubblico e di critica come mai era avvenuto in passato. I vini rosa della Provenza, in particolare i Bandol e i Tavel, più ricchi e colorati dei classici molto pallidi, sono ormai delle vere celebrità. In Italia la tendenza è iniziata un po' più tardi: accanto ai classici e tradizionali vini rosati del nostro Paese, come i Lagrein Kretzer dell'Alto Adige, i Cerasuolo d'Abruzzo, i Chiaretto del Garda e di Bardolino, i Salento Rosati a base di Negroamaro e Malvasia Nera e i Cirò Rosati prodotti con il Gaglioppo e il Greco Nero, stanno nascendo dei veri e propri Super Rosa. Si tratta di vini ambiziosi, proposti da aziende famose sia in Italia sia in campo internazionale (Antinori e Frescobaldi ne sono esempi emblematici) che intendono farne dei veri fuoriclasse, un po' come è accaduto in passato per i Super Tuscan. Perciò hanno talvolta dei prezzi non proprio popolarissimi per l'elevato livello di qualità determinato da una scelta e da una selezione di uve particolarmente rigorose.

I vitigni dai quali derivano possono essere diversi da quelli tradizionali, come Syrah, Merlot e Cabernet Franc, tutti vinificati "in rosa". Il che non significa che i Super Rosa non possano essere ottenuti anche da vitigni autoctoni. Il discrimine sta soprattutto nella viticoltura più qualitativa, con rese di uva contenute, e nella tecnica di vinificazione particolarmente tesa a valorizzare questi aspetti. Questa specifica pratica enologica consiste nel pressare le uve in modo molto soffice e lasciare il mosto a contatto con le bucce solo per poche ore. Le moderne presse pneumatiche permettono questo tipo di lavorazione e, a seconda di quanto vogliamo che il vino prenda colore, si prevede il tempo di macerazione. Ci sono rosati pallidissimi, che ricordano proprio quelli provenzali e altri più carichi di colore. Molto dipende anche dal tipo di uva che viene utilizzata. La carica colorante "antocianica" di alcune varietà è indubbiamente molto elevata e quindi tenderà a dare più intensità cromatica ai vini. Ricordiamo i Lagrein, i Montepulciano alla base dei Cerasuoli in Abruzzo e i Negroamaro pugliesi. Poi la Corvina e il Groppello presenti sulle due sponde del Garda. In Toscana iniziano a esserci rosati ottenuti con il Sangiovese, che per la specifica Doc di Bolgheri può unirsi ai vitigni più "internazionali", come Cabernet Sauvignon e Syrah, che da quelle parti sono ormai adottati per produrre i leggendari rossi di quella zona, Sassicaia e Ornellaia su tutti.

segue >





SCORFANO PICCANTINO CON POMODORINI E ZUCCA

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 15 MINUTI
COTTURA 20 MINUTI
240 CAL/PORZIONE

500 g di filetti di scorfano – 300 g di zucca Delica – 200 g di pomodorini ciliegia – 1 spicchio d'aglio – peperoncino – 2 rametti di origano fresco – olio extravergine d'oliva – sale

1 Mondate la zucca, eliminate la buccia, i semi e i filamenti interni e riducete la polpa a cubetti. Lavate i pomodorini, eliminate il picciolo e bucherellatene la metà con i rebbi di una forchetta. Dei rimanenti, tagliate i più grossi a metà.
2 Sbucciate e schiacciate lo spicchio d'aglio, lasciatelo dorare in una grossa padella con 4 cucchiai d'olio, poi eliminatelo. Unite i cubetti di zucca e una presa di sale, cuoceteli su fiamma vivace per 2-3 minuti, unite 1,5 dl di acqua calda, abbassate la fiamma, coprite la pentola e proseguite la cottura per altri 5 minuti.
3 Aggiungete i pomodorini e un pizzico di peperoncino e cuocete per altri 5 minuti. Tagliate i filetti di scorfano in 2-3 pezzi, insaporiteli con una presa di sale, aggiungeteli alle verdure e cuoceteli coperti per 5-6 minuti. Unite le foglioline di origano, lasciate riposare per 5 minuti e servite.

RISOTTO ALLA GRICIA CON TARTARE DI GAMBERI



FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 10 MINUTI
COTTURA 20 MINUTI
900 CAL/PORZIONE

320 g di riso Carnaroli – 1 bicchiere di vino bianco secco – 1 litro di brodo vegetale – 120 g di guanciale a fette spesse – 200 g di pecorino romano Dop grattugiato – 80 g di burro – 200 g di code di gambero pulite – 1 rametto di rosmarino – olio extravergine d'oliva – pepe

1 Tagliate le code di gambero a pezzetti molto piccoli, riducendoli in tartare e mettete in frigo. Tagliate il guanciale a cubetti di circa 1 cm e rosolateli in pentola con 2 cucchiai di olio e il rosmarino. Eliminate il rosmarino, unite il riso e fatelo tostare; sfumate con il vino e aggiungete un mestolino di brodo.
2 Portate il riso a cottura, unendo poco brodo alla volta e mescolando ogni volta. Insaporite il risotto con una generosa macinata di pepe e mantecatelo con il burro a pezzetti e il pecorino grattugiato. Servite il risotto nei piatti, guarnite con la tartare di gamberi e una macinata di pepe.



8 rosati da non lasciarsi scappare

UN VENTAGLIO DI ROSÉ PRODOTTI CON VARIETÀ IN PUREZZA O UVAGGI AFFINATI IN LEGNO O ACCIAIO. TUTTI STREPITOSI



Salento Rosato Five Roses 70° Anniversario 2022 Leone de Castris

80% Negroamaro, 20% Malvasia Nera. Solo acciaio per sei mesi. Rosato vivo e brillante. Profumi fruttati, nitidi e fragranti, con note di fiori di campo, ciliegia e arancia sanguinella. Sapore agile, sapido, molto piacevole e composto, con finale di buona lunghezza.
€ 15,00



Cirò Rosato 2022 A' Vita

100% Gaglioppo. Solo acciaio per 9 mesi. Rosa intenso e brillante. Nitido, fruttato, avvolgente, con note di fiori di campo, accenni di pietra focaia di ciliegia e di erbe aromatiche. Sapore sapido, caldo, composto, di ottima persistenza.
€ 19,00



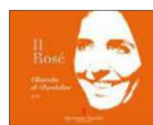
Valtenesi Chiaretto Riviera del Garda Classico RosaMara 2022 Costaripa

Groppello per il 50%, poi 30% di Marzemino e 20% di Barbera e Sangiovese. Matura in botti di rovere per 6 mesi. Rosa vivo brillante, bouquet fragranti e fruttati, con note di agrumi, fragola e fiori di campo. Sapore salino e teso di deliziosa bevibilità.
€ 18,00



Toscana Rosato Aurea Gran Rosé 2021 Marchesi Frescobaldi

Da uve Syrah per il 70% e Vermentino per il 30%. Matura in barrique per 20 mesi. Colore rosa brillante, profumi molto nitidi, con note di arancia sanguinella, fragola e melagrana. Accenni di spezie dolci. Sapore teso, agile, caldo, sapido, di buon corpo e ottima persistenza.
€ 30,00



Bardolino Chiaretto 2022 Giovanna Tantini

80% Corvina, 20% Molinara e Rondinella. Affina in acciaio per 6 mesi. Rosato chiaro e brillante. Fragrante, fruttato, leggermente fermentativo, con note di ciliegia, fiori di campo e accenni agrumati. Sapore fresco, agile, sapido, sottile e di facile bevibilità
€ 12,00



Salento Furia di Calafuria 2021 Tormaresca

Cabernet Franc, Negroamaro e Syrah vinificati separatamente. Affina in acciaio per 6 mesi. Rosa chiaro molto limpido. Fragranti note di pompelmo rosa, poi accenni floreali e di fragola. Sapore equilibrato, sapido, di buon corpo, con finale decisamente lungo.
€ 25,00



Marche Rosato Rosé 2022 Velenosi

100% Montepulciano. Solo acciaio per alcuni mesi. Rosa brillante. Fragrante e molto fruttato, con note di ciliegia, ribes, lampone e accenni floreali. Sapore fresco, sapido, agile, di facile e deliziosa bevibilità.
€ 15,00



Cerasuolo d'Abruzzo Piè delle Vigne 2021 Cataldi Madonna

100% Montepulciano. Affina in acciaio per 6 mesi. Rosa molto intenso. Profumi avvolgenti, con note di ciliegia, fragola e mandorla. Sapore pieno, corposo, sapido. È ottenuto con il metodo della "svacata", cioè con l'aggiunta di una parte di vinificazione in rosso.
€ 37,00

questione di toni

PER UNA VOLTA LE GRADAZIONI SONO DI COLORE E NON ALCOLICHE, E PARLANDO DI VINO È COSA INCONSUETA. PERÒ I VINI ROSA POSSONO AVERE MOLTE SFUMATURE CROMATICHE. QUI VE NE RACCONTIAMO TRE, QUELLE FONDAMENTALI. C'È IL ROSA **PALLIDO**, CHE STRIZZA L'OCCHIO ALLO STILE PROVENZALE, E CHE RAPPRESENTA UNA SCELTA ENOLOGICA CHE PRIVILEGIA QUASI UN CARATTERE "BIANCHISTA" APPENA MACCHIATO DI ROSA, POI CI SONO I CHIARETTO, PIÙ DECISI MA **DECISAMENTE ROSA**, CHE SONO SOPRATTUTTO QUELLI DEL GARDA E DI BARDOLINO. INFINE, CI SONO I CERASUOLO DI **COLORE INTENSO**, PREVALENTEMENTE ABRUZZESI, CHE SONO LA VERSIONE ITALIANA DEI TAVEL FRANCESI, MA ANCHE VICEVERSA OVVIAMENTE.



da rosso a rosa

La vinificazione in rosato avviene con uve a bacca rossa caratterizzate da poca pigmentazione (es. il Pinot Grigio) vinificate in bianco, lasciando le bucce a macerare con il mosto per un tempo più o meno breve. Oppure mescolando uve bianche con uve rosse, ottenendo così una vinificazione intermedia, dal punto di vista cromatico e organolettico effettuata a basse temperature.

Con un salto immaginario andiamo in Puglia, dove il Salento è una delle regioni più note per i vini rosa e da alcuni anni a Castel del Monte si produce un rosato che si fregia addirittura della Docg. Si ottiene con il Bombino Nero, una varietà autoctona che sta dando risultati davvero interessanti, a riprova che con una viticoltura qualitativa ed eco sostenibile e con tecniche enologiche evolute, tese anche a limitare interventi invasivi, si possono ottenere delle vere gemme enologiche.

Ma torniamo ai Super Rosa. Si producono in diverse regioni viticole italiane, Toscana, Puglia, Veneto, Abruzzo in particolare e le aziende di riferimento sono fra le più note del nostro Paese. Qualcuna ve la segnaliamo nella selezione proposta qui sopra. L'Aurea Gran Rosè prodotto in Maremma dai Frescobaldi, il Furia di Calafuria di Tormaresca, azienda pugliese di proprietà dei Marchesi Antinori e il possente Cerasuolo d'Abruzzo Pié delle Vigne di Luigi Cataldi Madonna, che è uno dei punti di riferimento irrinunciabili per questa tipologia. Tra l'altro proprio lui, con sua figlia Giulia, ha di recente pubblicato un libro dal titolo *Il vino è rosa* per la casa editrice Topic, vera e propria teoria complessiva di questo argomento. Cataldi Madonna, del resto, è anche ordinario di Filosofia Morale all'Università de L'Aquila e non c'era da aspettarsi nulla di meno da lui. Ovviamente accanto ai tre vini che citiamo ce ne sono altri meno complessi e soprattutto meno costosi.

segue >



POLPETTE DI POLLO E QUINOA AL POMODORO

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
COTTURA 20 MINUTI
450 CAL/PORZIONE

125 g di quinoa tricolore – 475 g di pollo macinato – 2 fette di pancarré – 100 g di feta – 1 grande ciuffo di prezzemolo – 2 cucchiai di farina – 400 ml di passata di pomodoro – 2 rametti di timo – 1 spicchio d'aglio – olio extravergine d'oliva – sale – pepe nero

1 Versate la quinoa in una casseruola e aggiungete acqua per il doppio del suo volume; fate cuocere a fiamma dolce finché tutto il liquido sarà stato assorbito, quindi lasciate intiepidire.
2 Private il pancarré dei bordi, sminuzzatelo e impastatelo in una ciotola con la carne macinata, la quinoa e la feta sbriciolata. Insaporite con le foglie di prezzemolo tritate, sale e pepe. Con le mani inumidite modellate le polpette alla grandezza di una noce, quindi fatele rotolare in un vassoio cosparso di farina.
3 Scaldate un filo d'olio in una padella con lo spicchio d'aglio schiacciato; eliminate l'aglio prima che inizi a prendere colore e rosolatevi le polpette insieme alle foglioline di timo. Unite la passata di pomodoro e cuocete a fuoco dolce, a recipiente coperto, per 15 minuti, diluendo se necessario il sugo con un mestolino di acqua calda. Regolate di sale e pepe e profumate con qualche fogliolina di prezzemolo.

ACCOMPAGNANO AL MEGLIO CIBI ROSA, RAMATI E ROSSO CHIARO IN UN IDEALE MARIAGE CROMATICO. DAI DELICATI CROSTACEI AI SAPORITI RAGÙ DI CARNE

Infatti il “vino in rosa” può essere anche ottimo e conveniente, soprattutto in periodi come quelli primaverili ed estivi nei quali fragranza e freschezza diventano decisivi per approcciarsi al consumo di vino. L’intento, insomma, è quello di farvi avvicinare a un settore che qualche volta viene un po’ sottovalutato, come se i vini rosati fossero “né carne né pesce” per dirla con una terminologia popolar gastronomica. Anche perché molti di loro sono particolarmente eclettici negli abbinamenti. Il consiglio è quello di immaginare accostamenti anche cromatici, che quasi sempre funzionano. Perciò cibi rosa, o rosso chiaro, o dal colore ramato, con vini rosa. Più leggeri se il piatto è delicato, come una tartare di crostacei o una trota salmonata al bleu, più corposi se i sapori sono più decisi, come per una triglia alla livornese o delle tagliatelle al ragù bolognese. Ma sempre Super Rosa, però.

solo albumi e farine *diverse*

UNA SELEZIONE DI PASTE SPECIALI, REALIZZATE CON CEREALI ALTERNATIVI AL FRUMENTO E SENZA TUORLI, SI AMMANTANO DI SUGHI STUDIATI AD HOC

testi e cura di cura di Cristiana Cassé, ricette di Livia Sala, foto e styling di Stefania Giorgi

Ormai è un fatto: i cereali alternativi al frumento fanno tendenza. Basti pensare che l'Italia è il primo importatore mondiale di Kamut, prodotto negli Usa secondo un disciplinare che lo rende simile a una nostra Dop. A buona ragione c'è voglia di cambiare e sperimentare, e nel caso delle farine da cereali "diversi" la ricompensa è alta. Prima di tutto perché hanno un sapore caratteristico, che si sente chiaramente al palato e che entra in equilibrio con altrettanti sughi ragionati appositamente. Pensiamo al retrogusto speziato del farro o a quello dolce del mais e del riso, alla nota rustica e quasi fumé del saraceno e allo spunto nocciolato del Kamut. Nondimeno è importante il valore nutrizionale: si tratta di farine più digeribili perché meno elaborate, più "storiche" (cioè poco ibridate), portatrici di tanta fibra e vitamine. In alcuni casi, anche con un valore glicemico contenuto (farro, Kamut), in altri senza glutine (riso, saraceno).

Come lavorarle

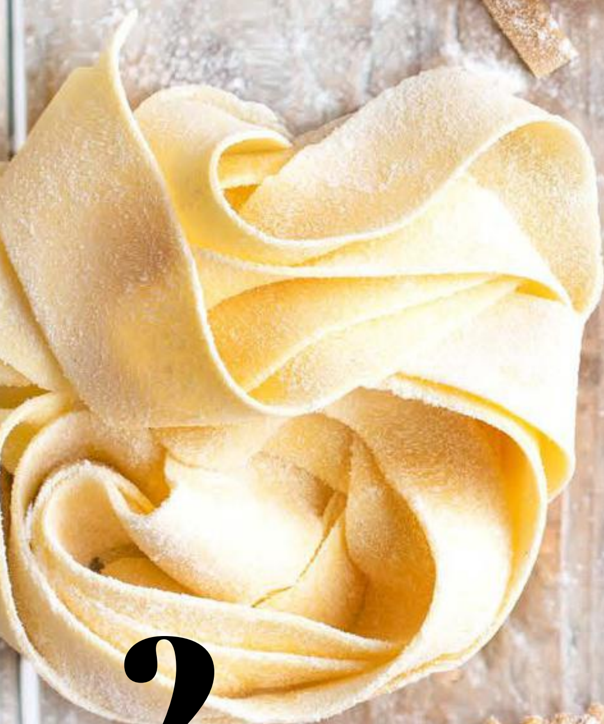
Per un impasto elastico e tenace in cottura, è necessario che la farina sia appropriatamente legata con un liquido. Un buon metodo è quello di non usare acqua o uova intere, ma i soli albumi (con magari poca aggiunta di acqua), che donano grande leggerezza e setosità e sono particolarmente indicati per lavorare le farine più rustiche. Poi si può aggiungere un po' di classica 00 per incordare la pasta e/o un po' di semola per la tenuta in cottura. Tutto dipende dalla farina prescelta. Insomma: piccole alchimie per grandi pastasciutte.

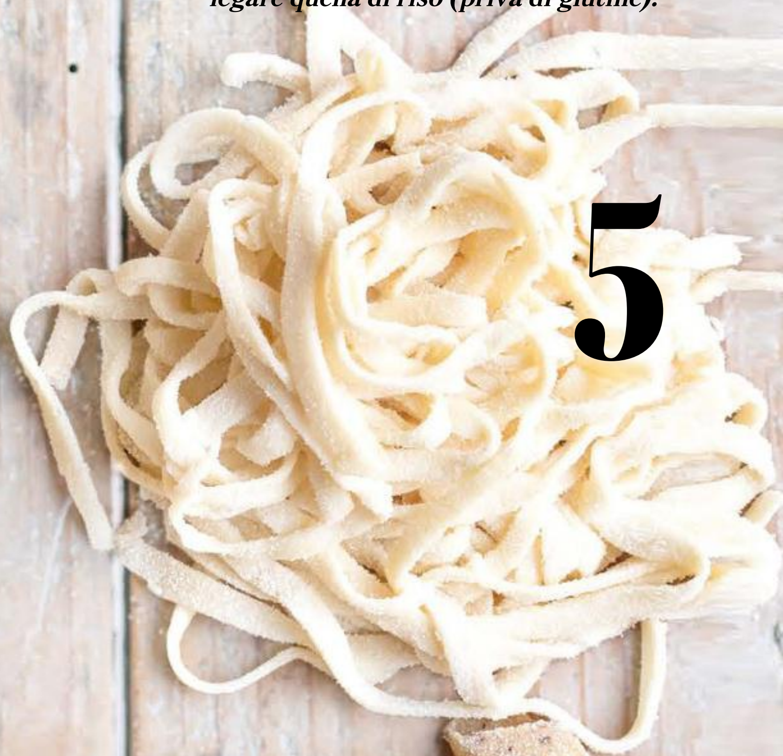
Piatto Francesca Reitano Ceramica. Indirizzi a pagina 138

GIOCHI D'EQUILIBRIO

***1) Tagliatelle di farro e Kamut:** la bassa forza glutinica del farro è rafforzata da quella piuttosto alta del Kamut.*
***2) Pappardelle di mais:** la farina di mais (priva di glutine) viene usata nella sua forma più fine (fumetto) per poterla lavorare meglio. C'è una piccola aggiunta di farina 00 per rendere la pasta elastica.*
***3) Tagliatelle integrali:** la farina di frumento integrale viene incordata con poca 00 e semola.*
***4) Stracci di saraceno:** anche qui, semola e farina 00 aiutano la lavorazione del saraceno (privo di glutine).*
***5) Tagliolini di riso:** come sopra, ma in questo caso la farina 00 abbonda per legare quella di riso (priva di glutine).*


1


2


5


3


4

TAGLIOLINI DI RISO CON SEPPIOLINE, RUCOLA E PINOLI

MEDIA
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 1 ORA
+ IL RIPOSO
COTTURA 30 MINUTI
540 CAL/PORZIONE

per la pasta 300 g di farina di frumento 00 + quella per la lavorazione – 100 g di farina di riso – 50 g di semola rimacinata di grano duro – 1 albume
per condire 400 g di seppioline pulite – 2 cucchiai di concentrato di pomodoro – 40 g di pinoli – 20 g di rucola – 1 spicchio d'aglio – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Preparate la pasta. Miscelate le tre farine, disponetele a fontana e versate al centro 200 ml di acqua e l'albume: lavorate l'impasto finché sarà liscio ed elastico. Avvolgetelo nella pellicola e fatelo riposare per mezz'ora.

2 Intanto, preparate il condimento. Rosolate l'aglio sbucciato e schiacciato con un po' d'olio in un tegame. Unite le seppioline e cuocetele per 5-6 minuti. Poi aggiungete la rucola e il concentrato di pomodoro, mescolate, salate, pepate e proseguite la cottura per 5 minuti.

3 Dividete la pasta in 3-4 porzioni e tiratele con la macchinetta 2 volte per tacca, fino alla quarta o alla quinta, secondo lo spessore desiderato. Infarinate le sfoglie e ricavate i tagliolini con l'apposito rullo. Se non avete la macchinetta, tirate la pasta con il matterello a uno spessore di 2 mm e tagliatela in lunghe strisce larghe circa 15 cm e infarinatele bene. Partendo dal lato corto, arrotolatele su se stesse e tagliatele in rondelle di 1/2 cm scarso di larghezza. Svolgete i tagliolini e allargateli su un vassoio infarinato.

4 Tostate i pinoli in un padellino. Cuocete la pasta in abbondante acqua bollente salata, scolatela al dente e spadellatela brevemente con il sugo. Servite e cospargete con i pinoli.

Piatto Francesca Reitano Ceramica. Indirizzi a pagina 138

Piatto Studio Ekadea Ceramica, tovagliolo in lino Once Milano. Indirizzi a pagina 138



TAGLIATELLE DI FARRO E KAMUT CON PESTO VERDE

pag.52

Piatto Studio Ekadea Ceramica, brocchetta Francesca Reitano Ceramica. Indirizzi a pagina 138

PAPPARDELLE DI MAIS CON RAGÙ BIANCO DI CONIGLIO E ASPARAGI

pag.52





Piatto Francesca Reitano Ceramica, posata Sabrina Formica. Indirizzi a pagina 138

STRACCI DI SARACENO CON CARCIOFI E CRUDO CROCCANTE

MEDIA
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 1 ORA
+ IL RIPOSO
COTTURA 35 MINUTI
380 CAL/PORZIONE

per la pasta 100 g di farina di frumento 00 + quella per la lavorazione – 50 g di semola rimacinata di grano duro – 120 g di farina di grano saraceno – 130 g di albumi (circa 3)
per condire 4 carciofi – 60 g di prosciutto crudo a fettine – 1 limone – 1 spicchio d'aglio – 2 foglie di salvia – 2 rametti di timo – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Preparate la pasta con farine e albumi come spiegato a pagina 48, punto 1 (non unite acqua). Fatela riposare per mezz'ora avvolta nella pellicola.
2 Intanto, preparate il condimento. Pulite i carciofi, tagliateli a fettine sottili e tuffateli via via in acqua acidulata con il succo del limone. Scolateli e rosolateli in un ampio tegame con 6 cucchiai d'olio, l'aglio sbucciato e la salvia spezzettata. Salateli, pepateli e bagnateli eventualmente con poca acqua per portarli a cottura.
3 Tirate la pasta con il matterello a uno spessore di 2 mm sul piano infarinato. Tagliatela in rettangoli irregolari di circa 6x4 cm e lessateli in abbondante acqua bollente salata. Nel frattempo, tagliate il prosciutto a striscioline e scottatele in una padella finché saranno croccanti. Scolate gli stracci, spadellateli con i carciofi e completate con il prosciutto croccante e il timo.





TAGLIATELLE DI FARRO E KAMUT CON PESTO VERDE

MEDIA
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 1 ORA
+ IL RIPOSO
COTTURA 10 MINUTI
590 CAL/PORZIONE

per la pasta 200 g di farina integrale di farro + quella per la lavorazione – 150 g di farina di Kamut – 120 g di albumi (circa 3)
per condire 200 g di spinacini – 50 g di rucola – 30 g di sedano – 60 g di parmigiano reggiano Dop grattugiato – 60 g di mandorle spellate – la scorza grattugiata di 1 limone non trattato – 1/2 spicchio d'aglio – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Preparate la pasta con farine, albumi e 60 ml di acqua come spiegato a pagina 48, punto 1. Fatela riposare per mezz'ora avvolta nella pellicola.
2 Intanto, preparate il condimento. Frullate spinacini, rucola e sedano lavati con il parmigiano, 60 ml di olio e l'aglio: unite poca acqua per raggiungere la consistenza desiderata; regolate di sale. Tritate grossolanamente le mandorle e tostatele in un padellino con poco olio; salate e pepate.
3 Tirate la pasta e ricavate tagliatelle larghe 1 cm scarso come spiegato a pagina 48, punto 3. Cuocetele in abbondante acqua bollente salata, scolatele al dente e rovesciatele in una terrina calda: conditele subito con il pesto, servite e completate con le mandorle, la scorza di limone e una macinata di pepe.

PAPPARDELLE DI MAIS CON RAGÙ BIANCO DI CONIGLIO E ASPARAGI

MEDIA
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 1 ORA
+ IL RIPOSO
COTTURA 40 MINUTI
370 CAL/PORZIONE

per la pasta 200 g di farina di mais fumetto – 100 g di farina di frumento 00 + quella per la lavorazione – 120 g di albumi (circa 3)
per condire 300 g di polpa di coniglio tagliata a cubettini – 300 g di asparagi – 2 cipollotti – 1/2 costa di sedano – 1/2 cucchiaio di amido di mais – 1 mazzetto di prezzemolo – 1/2 bicchiere di vino bianco – 1 bicchiere di brodo – 20 g di burro – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Preparate la pasta con farine, albumi e 50 ml di acqua come spiegato a pagina 48, punto 1. Fatela riposare per mezz'ora avvolta nella pellicola.
2 Intanto, preparate il condimento. Tritate i cipollotti puliti con il sedano lavato e fateli appassire con il burro e un pizzico di sale; togliete il soffritto dal tegame e tenetelo da parte. Al suo posto, rosolate la carne unendo un po' d'olio e fatela dorare. Aggiungete di nuovo il soffritto, mescolate e sfumate con il vino. Cospargete con l'amido di mais, mescolate ancora e cuocete per 15 minuti unendo il brodo caldo, poco per volta.
3 Pulite gli asparagi, lavateli e tagliateli a rondelle (tenete da parte qualche punta) e rosolateli in una padella con un filo d'olio: quando saranno al dente, aggiungeteli al ragù e fate insaporire a fuoco basso per 2-3 minuti. Fuori dal fuoco unite il prezzemolo lavato e sminuzzato e una macinata di pepe.
4 Tirate la pasta e ricavate le pappardelle larghe circa 2 cm come spiegato a pagina 48, punto 3. Cuocetele in abbondante acqua bollente salata, scolatele al dente e spadellatele con il condimento.

TAGLIATELLE FESTONATE INTEGRALI ALLA ROBIOLA

MEDIA
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 45 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 5 MINUTI
570 CAL/PORZIONE

per la pasta 300 g di farina di frumento integrale – 20 g di semola rimacinata di grano duro – 50 g di farina di frumento 00 + quella per la lavorazione – 200 ml di albumi (circa 5)
per condire 280 g di robiola – 1 mazzetto di basilico – 1 lime non trattato – olio extravergine d'oliva – sale – pepe rosa

1 Preparate la pasta con farine e albumi come indicato a pagina 48, punto 1 (non unite acqua). Fatela riposare per mezz'ora avvolta nella pellicola. Tirate la pasta come spiegato a pagina 48 (punto 3) e ricavate le tagliatelle larghe 2 cm con una rotella dentellata.
2 Lavate lime e basilico. Ricavate la scorza del primo e tritate metà del secondo. Lavorate la robiola in un'ampia terrina con 3-4 cucchiai di olio, la scorza grattugiata, il basilico tritato e qualche bacca di pepe pestata; salate poco.
3 Lessate le tagliatelle in abbondante acqua bollente salata. Diluite la crema di robiola con un mestolino di acqua di cottura. Scolate la pasta e rovesciatela nella terrina con il condimento, mescolate e servite subito.

Piatto Francesca Reitano Ceramica. Indirizzi a pagina 138



TAGLIATELLE FESTONATE INTEGRALI ALLA ROBIOLA

Mode e manie

KITCHEN REMIX

di Monica Pilotto

Ogni mese nuovi protagonisti sulla tavola e in cucina: piatti, tovaglie, piccoli elettrodomestici che rendono speciali i momenti di convivialità



Innovazione tecnologica e sostenibilità caratterizzano le novità **Pintinox** nell'ambito della tavola e in cucina. Sono un esempio le padelle della linea Tender Alu eXpert Full Induction in alluminio puro al 95,5%, materiale tra i preferiti dagli chef per l'ottima conducibilità termica, la resistenza agli urti, agli shock termici e alla corrosione, con o senza rivestimento interno antiaderente della migliore qualità e manico atermico in acciaio inox (a partire da diam. cm 20, € 19,50 e con rivestimento antiaderente € 26,40).



Tra le novità primavera/ estate firmate **Andrea Fontebasso 1760** si trova anche la collezione di vasi-caraffe Art in vetro soffiato, uno diverso dall'altro, ma tutti caratterizzati da forme sinuose e leggere sfumature sui toni del rosa, arancio e verde (da cm 19h, € 21); oltre a conferire un tocco di raffinata eleganza a tutti gli ambienti della casa, provate ad accostare queste caraffe sulla tavola accanto ai piatti Flora, decorati con delicati fiori di campo. Nella stessa collezione si trovano anche le tovaglie di misure diverse. E sarà un vero inno alla primavera!



Doppia funzione per il coprivivande in vetro completo di pomello amovibile e base antiscivolo: senza impugnatura e capovolto si trasforma in una ciotola capiente che si può chiudere con la base che in questo caso funge da coperchio (diam. cm 28, € 47,90); mentre qui in foto, nella versione cupola, protegge la torta con frutti di bosco collocata su un'alzatina in porcellana bianca, ideale per servire i dolcetti di Pasqua e non solo (diam. cm 31,5, € 69,90). **Tescoma**

Riduce lo spreco di cibo e migliora la salubrità degli alimenti in frigorifero il nuovo dispositivo Shelfy, ideato e creato da **Vitesy**; sostenibile al 100%, sarà sufficiente posizionarlo all'interno dell'elettrodomestico e inizierà ad agire grazie all'innovativa tecnologia fotocatalitica che permette di prolungare la durata dei prodotti freschi, abbatte la carica batterica e fungina fino a un livello 10 volte inferiore e riduce i cattivi odori. Dotato di filtro lavabile, sensore di apertura porta e App Vitesy Hub che aiuta a monitorare e a ridurre il consumo energetico del frigo (€ 149).





Il colore Blue Salt con effetto cangiante è la tonalità dell'anno per la planetaria tuttofare **KitchenAid**, un delicato blu pervinca che cambia sfumature a seconda della luce; nella confezione si trovano tutti gli accessori per scatenare la creatività in cucina: alla ciotola in acciaio inox da 4,7 litri si aggiungono la ciotola in acciaio inox da 2,8 litri, il coperchio versatore antispruzzo, la frusta a filo e la spatola; e ancora il gancio impastatore rivestito in argento, come il battitore pasticceria e la frusta con bordo flessibile in silicone per le miscele più appiccicose (€ 849).

Necessari in cucina i tre pelaverdure sono adatti alla superficie di ogni frutto e ortaggio, grazie alle diverse lame ultra-affilate in acciaio inox di altissima qualità e impugnatura morbida, ergonomica e antiscivolo; il modello con lama julienne serve per ottenere il celebre taglio a fiammifero; quello con lama dritta è ideale per sbucciare frutti e ortaggi di consistenze diverse; mentre quello con lama seghettata è necessario per frutta e verdura dalla polpa delicata e succosa (a partire da € 21,95). **Microplane**



Valdobbiadene

IL MIRACOLO DI RUGGERI



LA STORICA CANTINA, INTERPRETE DELLE BOLLICINE TRA LE PIÙ RINOMATE AL MONDO, PRESENTA LADALTEMPO 2017. IL PROSECCO SUPERIORE D.O.C.G. CHE SFIDA IL TEMPO



Ambasciatore del Prosecco nel mondo, Ruggeri, da oltre un secolo, delizia i palati di chi nel calice ricerca carattere, raffinatezza, eleganza e perlage infinito. Oltre, naturalmente, a un bouquet aromatico complesso di fiori e frutti con un rapporto dolcezza-acidità ineccepibile. Con Ladaltempo N°1, Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg 2017, la cantina veneta si è davvero superata. Si tratta di un vero e proprio progetto enologico che dimostra chiaramente come un vino tradizionalmente considerato giovane dalla struttura leggera, sappia riservare a chi lo degusta sensazioni straordinarie al naso e in bocca anche con il passare degli anni. Secondo Ruggeri questo vino è la più alta espressione del Valdobbiadene Docg. La ragione? Risiede senza dubbio nella qualità eccelsa della Glera ma anche nel rivoluzionario processo produttivo sorprendentemente lungo. In sintesi, le uve vengono vinificate a temperatura controllata e il vino riposa sul proprio lievito fino alla presa di spuma. Una volta in autoclave, inizia la sua trasformazione in spumante, cui segue una lunga e quieta maturazione sui lieviti per ben 60 mesi. Non a caso la cantina parla di Metodo Ruggeri. Di color giallo paglierino lucente, con evidenti riflessi verdolini, Ladaltempo N°1 ha un sorso pieno, persistente, appagante, di grande piacevolezza in cui si si ritrovano graziose note di frutta matura a pasta bianca, fichi secchi, gelsomino e camomilla in fiore, percepiti anche al naso, grazie a un'ottima corrispondenza. Queste le parole di Paolo e Isabella Bisol, rispettivamente figlio e nipote del fondatore di Cantina Ruggeri: «Ci piace pensare il tempo come ciò che sta tra il vino e la qualità, testimone paziente e fedele di entrambi». Vero, degustare per credere.
www.wineclub.ruggeri.it

LADALTEMPO N°1 CARTA DI IDENTITÀ

VITIGNO: GLERA CON PICCOLE PERCENTUALI DI VITIGNI AUTOCTONI, QUALI VERDISIO, BIANCHETTA E PERERA.
PERIODO DI VENDEMMIA: SECONDA DECADE DI SETTEMBRE 2017
VINIFICAZIONE: IN BIANCO, QUINDI IN ASSENZA DELLE BUCCE A TEMPERATURA CONTROLLATA. SOSTA IN VASCA FINO ALLA PRESA DI SPUMA AVVENUTA IN FEBBRAIO 2018. LENTA RIFERMENTAZIONE IN AUTOCLAVE DI PICCOLA DIMENSIONE, A TEMPERATURA CONTROLLATA, CON SOSTA SUI LIEVITI FINO A GENNAIO 2023.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: TRA I 5 E I 7 GRADI. DA VERSARE NELLA PARETE DEL BICCHIERE PER PRESERVARE IL PERLAGE.
ABBINAMENTI CONSIGLIATI: OTTIMO CON ANTIPASTI DI TARTARE DI OMBRINA E CRUDITÉ DI CROSTACEI. ECCELLENTE CON PRIMI PIATTI, COME UN RISOTTO ALLE ERBETTE SPONTANEE OPPURE CANOCCHIE A VAPORE. DELIZIOSO CON PROSCIUTTO CRUDO E FICHI, FIORI DI ZUCCA E CASATELLA.

REGGIO EMILIA

BELLA E APERTA AL NUOVO, ORGOGLIOSA DEI SUOI TEATRI E DEI CENTRI D'ARTE CHE LA RENDONO UN PO' EUROPEA, CONSERVA FIERAMENTE LA SUA CUCINA DI CUI PERPETUA RICETTE E PRODOTTI REALIZZATI TUTT'OGGI CON ANTICA PERIZIA

a cura di Daniela Falsitta, testo di Laura Sommariva, foto di Felice Scoccimarro. Si ringraziano l'Osteria Dimondi e la Pasticceria Boni per le ricette e la realizzazione dei piatti





TORTELLI VERDI

pag.60



I cinquecenteschi chiostri di San Pietro dove ogni anno si svolge il Festival di fotografia europea. Nella pagina a sinistra: piazza del Duomo. Tra gli edifici che vi si affacciano, c'è il palazzo del Municipio, con la sala in cui nacque il Tricolore.





L'acetaia di Palazzo Vecchio, allestita per mostrare la produzione del Balsamico tradizionale. A sinistra, Maurizio Boni con la torta di riso della pasticceria di famiglia (al fratello Fabrizio si deve la Bomba di Canossa nelle pagine seguenti). A destra, Silvana Boni del pastificio La Casalinga con i suoi cappelletti.





I portici di Piazza Fontanesi, classico ritrovo dei giovani reggiani; ogni sabato vi si tiene il Mercato contadino. In basso, da sinistra: i titolari dell'Osteria Dimondi, dove abbiamo fotografato i salati di questo servizio; la biblioteca Panizzi, la cui antica volta è decorata da un murale di Sol Lewitt; Simone De Feo, maestro gelatiere della Cremeria Capolinea.



CONIGLIO ALLA REGGIANA
pag.60







Sobria ed elegante, Reggio Emilia è come un bel cappotto color cammello. Non a caso, una delle sue tante glorie è, fin dal 1951, la casa di mode Max Mara, famosa nel mondo per i suoi capispalla. E nel centro pedonale, in effetti, di cappottini eleganti se ne vedono molti, soprattutto la mattina. Perché le botteghe storiche, come quelle dove i cappelletti e i tortelli verdi si fanno ancora a mano, chiudono il pomeriggio e le signore devono affrettarsi per fare la spesa. "Per fare le cose bene ci vuole tempo e passione", mi spiega una sfoglina de La Casalinga, senza smettere di distribuire palline di ripieno. "Nei nostri cappelletti ci vuole il Parmigiano Reggiano buono. Poi c'è chi aggiunge la salsiccia o una fetta di mortadella tritata fine". Un'altra specialità reggiana è l'erbazzone, torta salata di spinaci o bietole che qui si mangia persino a colazione, con il caffè. La ricetta classica prevede lo strutto nella pasta e la pancetta nel ripieno, ma oggi si trova anche in versione vegetariana. Alla storica Pasticceria Boni, il signor Maurizio sforna il primo erbazzone già alle 5 del mattino, insieme a deliziose torte di riso in grandi teglie di rame.

Siamo a pochi passi da piazza Martiri del 7 Luglio, un luogo ad alta concentrazione di cultura dove si affacciano tre teatri (il Valli, l'Ariosto e la Cavallerizza), la Galleria Parmeggiani e il Palazzo dei Musei Civici. Ai reggiani, infatti, oltre al buon cibo, interessano l'arte e la meraviglia. I due ingredienti non mancano nel tour dietro le quinte del sontuoso Teatro Valli, nella visita al Palazzo dei Musei, con la collezione ottocentesca del naturalista Lazzaro Spallanzani, dove le bestie di fantasia si confondono fra gli animali esotici impagliati, e continua con i nuovi allestimenti di Italo Rota, che tra l'altro espongono un cappotto doppiopetto fra i tesori della città.

Per trovare il vero cuore di Reggio Emilia, però, bisogna andare in via Roma e cercare sul selciato la targa del Gromae Locus. Era questo il punto di intersezione tra cardo e decumano, gli assi della città, cioè via Roma e la Via Emilia, la strada consolare che scende da Parma e prosegue per Modena, tagliando Reggio in due. Poco distante, si può visitare la Sala del Tricolore, dove il 7 Gennaio 1797 fu sventolata per la prima volta quella che nel 1848 divenne la nostra bandiera nazionale. Questa è anche la zona dove acquistare i prodotti da portare a casa, dal Parmigiano Reggiano al Pan de Re, il pane a lievitazione naturale e marchio di Qualità Controllata, fino all'Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia Dop, forse meno noto di quello di Modena ma altrettanto pregiato. Lo si degusta in purezza o su una scaglia di Parmigiano Reggiano 30 mesi. Da provare anche l'abbinamento con lo zabaione o il gelato. Consigliato in cremeria è poi l'assaggio del gusto Giovanna, con meringhe e liquori, che si fa solo qui.

Continuando la passeggiata, si visitano i Chiostri di San Pietro, epicentro del Festival di Fotografia Europea (dal 26 aprile al 9 giugno), per poi proseguire fino alla sede di Reggio Children nella Fondazione Loris Malaguzzi. Da quando nel 1991 un giornalista del Newsweek scrisse che i migliori asili del mondo erano a Reggio Emilia, in questa scuola che forma insegnanti arrivano allievi da ogni nazione e si organizzano seminari che riguardano anche il cibo. Insieme all'atmosfera intima della provincia, a Reggio Emilia si respira un'aria di Nord Europa, con musei gratuiti e tante opere d'arte moderne. A cominciare dalla stazione firmata Santiago Calatrava, per continuare con il murale di Sol Lewitt nella sala di lettura settecentesca della biblioteca o con la Collezione Maramotti di arte contemporanea nello storico ex stabilimento Max Mara. Pare quasi di essere a Berlino, se non fosse che appena più in là comincia la campagna e nelle trattorie fuoriporta fuma il carrello dei bolliti.

La futuristica stazione di Reggio Emilia Mediopadana, opera di Santiago Calatrava. Costituita da 25 moduli in acciaio fa pensare a una lunghissima onda in movimento.





TORTELLI VERDI
Osteria Dimondi

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 1 ORA E 15 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 45 MINUTI
760 CAL/PERSONA

per il ripieno 800 g di bietole – 800 g di spinaci – 1 spicchio d'aglio – 1 ciuffo di prezzemolo – 4 cucchiai di lardo tritato – 300 g di parmigiano reggiano Dop – 300 g di ricotta – noce moscata per la sfoglia 600 g di farina + quella per la lavorazione – 6 uova – sale

1 Eliminate le coste delle bietole, lavatele e lessatele in una grande pentola poca acqua per 15 minuti. Ripetete con gli spinaci. Scolateli, strizzateli e tritateli. In una padella, soffriggete l'aglio e il prezzemolo tritati nel lardo, quindi unite le verdure e mescolate. Lasciatele intiepidire in una ciotola, quindi unite il parmigiano grattugiato, la ricotta sgocciolata e una grattata di noce moscata. Amalgamate il ripieno con le mani.
2 Fate la pasta. Disponete la farina a fontana con un pizzico di sale e incorporate le uova con una forchetta. Continuate a lavorare fino a ottenere una palla omogenea, avvolgetela nella pellicola e fate riposare 30 minuti.
3 Tirate almeno due strisce di sfoglia arrivando alla penultima tacca. Depositate le noci di ripieno lungo ciascuna striscia ma solo a partire dalla metà e verso di voi, in modo da poter ripiegare la parte libera sul ripieno. Fate uscire l'aria intorno al ripieno e tagliate i ravioli con una rotella. Pressate bene i bordi e lessate i tortelli in acqua salata, tuffandoli uno a uno. Quando affiorano, scolateli con un mestolo forato. Lo chef ha condito i tortelli verdi con burro e salvia.

CONIGLIO ALLA REGGIANA
Osteria Dimondi

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
COTTURA 1 ORA E 30 MINUTI
570 CAL/PERSONA

1 coniglio da circa 1 kg – 100 g di lardo – 50 g di burro – 2 cipolle dorate grandi – 1 spicchio d'aglio – prezzemolo – 1 dl di vino bianco secco – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Dividete il coniglio in 12 pezzi. Lavatelo, cospargetelo di sale e lasciategli perdere l'acqua in eccesso per 10 di minuti.
2 Sbucciate e affettate le cipolle; fatele rosolare con il burro, il lardo e un filo d'olio in una casseruola di coccio. Unite la carne asciugata, sfumate con il vino, alzate la fiamma e fatele prendere colore. Aggiungete mezzo bicchiere d'acqua e proseguite la cottura a fiamma bassa per 30 minuti.
3 Tritate l'aglio con un ciuffetto di prezzemolo, cospargete il coniglio con il trito e proseguite la cottura per altri 40 minuti. Se vi piace, verso fine cottura completate con rosmarino, alloro e fiori eduli.

BOMBA DI CANOSSA
Pasticceria Boni

FACILE
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 15 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 10 MINUTI
360 CAL/PERSONA

una striscia di pan di Spagna – 90 g di confettura di amarene brusche – 90 g di mandorle tostate tritate – 2 cucchiai di liquore Sassolino – 280 g di meringhe sottili o sbriciolate per lo zabaione 19 tuorli – 300 g di zucchero – 250 ml di Marsala secco

1 Mescolate la confettura di amarene con le mandorle. In uno stampo da plumcake di 28x10 cm sistemate una striscia sottile di pan di Spagna che copra solo il fondo e bagnatela con il Sassolino.
2 Fate lo zabaione. In un tegame a fondo spesso riunite i tuorli, lo zucchero e il Marsala. Scaldate a fuoco dolce sbattendo energicamente con la frusta finché lo zabaione giungerà a ebollizione, quindi spegnete e versate la metà dello zabaione caldo nello stampo.
3 Proseguite con uno strato di confettura e mandorle e coprite con lo zabaione rimasto. Trasferite in frigo per una notte.
4 Coprite la bomba con le meringhe pressandole leggermente, immergete lo stampo in acqua calda e sformate il dolce. Lo chef ha ricoperto il pan di Spagna con altro zabaione, panna montata e amarene.

TACCUINO DI VIAGGIO

OSTERIA DIMONDI
VIA DEL CARBONE 3/B, TEL. 0522 709486
TRADIZIONE CON LEGGEREZZA, RICERCA DEI PRODOTTI LOCALI, AMBIENTE CALDO. LO CHEF CRISTOPHER MATTIOLI HA CUCINATO TORTELLI VERDI E CONIGLIO ALLA REGGIANA DI QUESTE PAGINE.

ANTICA SALUMERIA PANCALDI
VICOLO BROLETTO 1/P, T. 0522 432795
BANCO SALUMI E FORMAGGI E RISTORANTE IN PIENO CENTRO. COMODO PER UNA PAUSA VELOCE.

BISTROT CANOSSA
PIAZZA FONTANESI 2, T. 0522 083102
APERITIVO O CENA CON TAGLIERI E PIATTI DELLA TRADIZIONE.

PASTICCERIA BONI
VIA ROMA 28/B, TEL. 0522 437367
OTTIMO L'ERBAZZONE, INSUPERABILE LA TORTA DI RISO. HANNO PREPARATO PER NOI LA BOMBA DI CANOSSA. APERTO SOLO LA MATTINA.

HOTEL POSTA
P.ZZA DEL MONTE 2, HOTELPOSTA.RE.IT
NEL CENTRO STORICO, TUTTO IL FASCINO DI UNO DEGLI ALBERGHI PIÙ ANTICHI D'ITALIA. BICICLETTE GRATIS PER GLI OSPITI.

PANETTERIA ANTICA BONTÀ
VIA DEI DUE GOBBI 2/E-F
TRA LE SPECIALITÀ, ERBAZZONE SENZA STRUTTO, FOCACCIA CON I CICCIOLI, PAN DE RE. APERTO AL MATTINO.

CREMERIA CAPOLINEA
VIALE ETTORE SIMONAZZI 14
DA NON PERDERE IL GUSTO GIOVANNA, A BASE DI PANNA, CROCCANTE ALLE MANDORLE E LIQUORI TIPICO DI REGGIO EMILIA, DEL PLURIPREMIATO SIMONE DE FEO. OTTIMI ANCHE I LIEVITATI ARTIGIANALI.

LA CASALINGA
VIA A. FRANZONI 8
PASTA FRESCA E RIPIENA CON LABORATORIO A VISTA. C'È ANCHE IL BRODO DI GALLINA IN BOTTIGLIA. APERTO SOLO LA MATTINA.

SALUMERIA PICCOLA
VIA A. FRANZONI 3
DAL 1922 UNA PICCOLA RIVENDITA CON LE ECCELLENZE DEL TERRITORIO.

MERCATO CONTADINO
PIAZZA FONTANESI
AL SABATO, PROPONE FORMAGGI, MIELE, VINO E CONFETTURE RARE, INCLUSA QUELLA DI PRUGNE ZUCCHELLE.

PAUSE ATELIER DEI SAPORI
VIA BLIGNY 1/A
PRESSO IL CENTRO INTERNAZIONALE LORIS MALAGUZZI, COLAZIONE, PRANZO E MERENDA GENUINI A PREZZI POPOLARI. IL MENU CAMBIA OGNI GIORNO. CHIUSO NEL WEEKEND.

PER INFORMAZIONI
REGGIOEMILIAWELCOME.IT



BOMBA DI CANOSSA



Il teatro Valli, tempio dell'opera con cinque ordini di palchi; è possibile effettuarne la visita guidata. In basso, da sinistra: la collezione ottocentesca del naturalista Lazzaro Spallanzani presso il Palazzo dei Musei; Sergio e Romana Paderni della Salumeria piccola e l'erbazzone della panetteria Antica bontà in versione vegetariana.








IL TUO MOMENTO
"DOMANI CI PENSO, ADESSO RELAX"
HA TROVATO CASA.
tescoma.
ARMANDO TESTA
Se nulla ti rilassa come un caldo e profumato momento coccola, l'Infusiera Teo di Tescoma diventerà la tua miglior alleata. Tutta in vetro borosilicato con impugnatura in plastica super resistente, ha due filtri a diversa trama per preparare infusi, tisane, tè e caffè. È utilizzabile anche sul fuoco con uno spargifiamma e ha un design ultramoderno, che la rende bellissima ed elegante da portare in tavola. Ma soprattutto, come tutti i prodotti Tescoma, è testata per il compito più straordinario possibile: qualunque sia la tua storia, farti sentire a casa.
www.tescoma.it
tescoma
LA TUA CASA. LA TUA STORIA.



Pollo Romagnolo

RUSPANTE, FIERO E UN PO' ANARCHICO, È UN GRAN CAMMINATORE, VOLA E DORME SUGLI ALBERI. PER QUESTO LE SUE CARNI SONO SAPIDE, LE UOVA HANNO UN TUORLO GIGANTE ED È UN NUOVO PRESIDIO SLOW FOOD

testo di Silvia Bombelli, foto del piatto di Maurizio Lodi, styling di Laura Cereda

Oliver Migliore

Non tutti sanno che i polli volano, almeno quelli non selezionati dall'uomo per renderli più produttivi e docili. Una razza scampata all'omologazione c'è e sta tornando in auge, perché è bella e molto "buona". È il pollo Romagnolo, diffuso fino agli anni '50 tra le province di Ravenna, Forlì, Cesena e Rimini (e in Europa presso le comunità di emigrati emiliani e romagnoli), poi praticamente scomparso. Robusto, con ossatura fine e carni sode, è apprezzato anche per le uova bianche, molto saporite. Selvatico, fiero ed elegantissimo, razzola avvolto in folti e lucenti piumaggi spesso "fioccati" di nero (come nella foto): bianchi, oro, verdi, argento e rossi. Oggi questo pollo sta tornando nelle aie e viene distribuito a chi desidera diventarne custode per contribuire al suo ripopolamento. Tutto è iniziato nel 2007 quando alcuni allevatori di Arvar (Associazione razze e varietà autoctone romagnole) hanno cercato e trovato esemplari della razza quasi estinta. Un anziano contadino, infatti, continuava indomito ad allevare il pollo Romagnolo in purezza, senza incroci per generazioni. Così, in collaborazione con l'Università di Parma è stato analizzato il Dna e pianificato il protocollo per la reintroduzione. Lo scorso dicembre, poi, quando la quantità di riproduttori (galli e galline pronti per figliare) è aumentata dai 50 originari ai 2mila circa di oggi, è arrivato anche l'inserimento del pollo Romagnolo tra i Presidi Slow Food. "Originariamente il pollo Romagnolo si allevava per praticità e convenienza. La diversa colorazione era fondamentale per le *azdore*, le reggitrici del podere", spiega Davide Montanari, allevatore di Arvar e referente di Slow Food per il pollo Romagnolo, "perché *segue* >

dove trovarlo

Sono tanti gli appassionati che allevano il pollo Romagnolo e riforniscono osterie e mercati del territorio con i loro prodotti. Per ora, però, gli allevatori che aderiscono al nuovo Presidio di Slow Food e al suo disciplinare, che prevede tra l'altro un'alimentazione biologica, sono tre. Tra questi c'è Stefano Tozzi di Mercato Saraceno (FC), che vende anche online carne e uova. Tutti i polli sono contrassegnati da un codice che identifica l'esemplare e l'allevatore. Per la commercializzazione sulle confezioni c'è il marchio di Slow Food fondazioneslowfood.com/it/presidi-slow-food/pollo-romagnolo.

POLLO ALLA NONNA ROSA

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 25 MINUTI
COTTURA 1 ORA E 10 MINUTI
500 CAL/PORZIONE

1 pollo Romagnolo – 1 bicchiere di vino bianco secco – 2 pomodori maturi – 1 limone – 2 spicchi d'aglio – 1 rametto di salvia – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Tagliate a pezzi il pollo. Metteteli in una pentola dal fondo spesso senza condimento. Fateli rosolare su tutti i lati con il loro grasso girandoli ogni tanto. Spremete il limone e filtrate il succo.
2 Eliminate il fondo grasso dalla pentola prelevandolo con un cucchiaio. Bagnate il pollo con il vino e il succo del limone. Fate evaporare a fuoco medio per 10 minuti circa. Unite 4 cucchiai di olio, l'aglio, la salvia, sale e pepe e mescolate.
3 Fate cuocere il pollo per 30 minuti. Unite i pomodori tagliati a spicchi con 2 mestoli di acqua calda. Controllate che la preparazione non si asciughi troppo, aggiungendo eventualmente altra acqua. Cuocete per altri 20 minuti e servite.

serviva anche a scegliere in base alla produttività quali galline portare al mercato (o in tavola) e quali far riprodurre mettendo in cova le loro uova. Inoltre, considerando che ai tempi della mezzadria i padroni non volevano che si tenessero animali da cortile perché mangiavano le granaglie riducendo il volume del raccolto, il pollo Romagnolo era perfetto: razzolava e si nutriva in autonomia allontanandosi chilometri dal podere e ripulendo frutteti e campi dopo la raccolta. Addirittura, dormiva sugli alberi per difendersi da volpi e faine in quanto è una razza che rinchiusa non ci vuole stare". Quindi, non dava nell'occhio e si riusciva ad allevare un po' in incognito. "È proprio per l'organizzazione economica del territorio che la razza era molto adatta", continua Montanari, "oltre che per clima, vegetazione e abbondanza di cibo in natura. Anche oggi qui si trova molto bene, sta tornando nei cortili e nei pollai di allevatori amatoriali e professionisti". Il fatto che stesse scomparendo è principalmente dovuto alla sua scarsa produttività. "Cresce lentamente", continua Montanari. "Non supera i 2,7 kg il maschio e 2 kg la femmina, si macella a 6/7 mesi contro i 36-37 giorni dei polli commerciali, selezionati proprio per la crescita rapida dei petti, che sono i tagli più richiesti. Vengono uccisi quando ancora pigolano come pulcini, il che spiega come mai loro carni siano così tenere". La carne del pollo Romagnolo, invece, ha molto carattere, è ben irrorata e ricorda un pochino quella di fagiano. Ottima alla cacciatora, ma anche arrosto, in fricassea e in brodo. Basta bagnarla tanto, essendo molto magra. Le uova poi, per due terzi sono composte da tuorlo, l'ideale per preparare la pasta fresca alla quale dona un tono di giallo caldo. Pur essendo piccole sono preziose, anche da un punto di vista nutrizionale.



di pasti

FLUIDA, MORBIDA, SOSTENUTA O GELATINOSA; AROMATIZZATA ALLA VANIGLIA, AL LIMONE O AL CAFFÈ: DELLA RICETTA CLASSICA ESISTONO TANTE VARIANTI, DA UTILIZZARE IN DOLCI ULTRAGOLOSI

a cura di Daniela Falsitta, foto di Michele Tabozzi, ricette e styling di Livia Sala

ccera

non ce n'è una sola

Basterebbe il suo nome a far intendere che senza di lei non c'è verso di andare avanti. Volete cimentarvi in coppe, crostate, bignè e millefoglie, bomboloni, torte e brioche farcite? Vi servirà la crema pasticcera e dovrà riuscirvi a regola d'arte. Vi diranno che basta avere le dosi, ma questa delizia migliora parecchio con l'esperienza. Scompaiono i grumi, si fa setosa la texture, assume la sua perfetta e voluttuosa consistenza. Senza contare che col tempo si impara qualche astuzia per rimediare ai più noti inconvenienti (come la pellicina in superficie di cui parliamo qui a destra). La destrezza però non basta, poiché insegnano che piccole modifiche apportate alla ricetta fanno una bella differenza.

Farina o amido: cosa è meglio?

"Per raddensarsi la crema ha sempre bisogno di un ingrediente che ne consenta la gelificazione", ci spiega Samuele Calzari, pasticciere, insegnante, consulente della collana di food Chirotti Editori e con un seguito canale su youtube, "ma nel momento in cui lo scegliamo, ne cambiamo la struttura e anche il tipo di utilizzo. L'amido di mais permette di ottenere una crema più budinosa, la farina le conferisce maggiore stabilità, mentre quello di riso assicura cremosità estrema". La proporzione dell'addensante nel liquido dev'essere intorno al 10 per cento, ma i pasticcieri lavorano anche sulla temperatura: "più scaldo il prodotto, più la crema si compatta", prosegue l'esperto, "perciò, variando i tempi di cottura da 1 a 5 minuti, ottengo creme molto diverse".

Con panna o burro è ancora più golosa

Se si vuole una crema più gustosa al palato, possiamo sostituire una parte del latte con la panna liquida. "In questo modo aumentiamo la sua parte grassa che, sciogliendosi in bocca, darà alla crema una qualità detta fondenza, molto gustosa", ci consiglia Calzari. Con il burro, le differenze aumentano ulteriormente: infatti non solo la crema sarà più fondente ma, se utilizzata in dolci freddi, potrà usufruire della corposità e solidità assunta dal burro a bassa temperatura.

Per aromatizzarla non solo vaniglia

Infine la ricetta classica prevede una o due stecche di vaniglia per ogni litro di latte; la crema risulterà cosparsa di minuscoli puntini, inequivocabile segno di pregio. La "pasticcera" però si profuma anche con scorze di limone che tendono ad esaltare le combinazioni con la frutta (ma pure le zeppole napoletane preferiscono questo aroma). Un segreto di Calzari è aggiungere vaniglia o scorza grattugiata alle uova. "Contengono più grasso del latte, quindi il profumo risulta più stabile, meno volatile", ci ha svelato.



CREMA PASTICCERA (RICETTA BASE)

FACILE
PER 1 LITRO CIRCA DI CREMA
PREPARAZIONE 15 MINUTI
COTTURA 8 MINUTI
1440 CAL/LITRO

750 ml di latte – 1 stecca di vaniglia – 6 uova – 150 g di zucchero – 75 g di farina

1 In un pentolino scaldate il latte con un cucchiaio di zucchero e i semini prelevati dalla stecca di vaniglia.
2 Sgusciate le uova e separate i tuorli dagli albumi.
3 Raccogliete i tuorli in una casseruola (tenete gli albumi per un'altra preparazione) Unite lo zucchero rimasto.
4 Cominciate a lavorare subito zucchero e tuorli utilizzando un cucchiaio di legno.
5 Unite anche la farina e stemperatela nel mix di uova.
6 Unite un po' di latte caldo e mescolate con il cucchiaio di legno per ammorbidire il composto, poi versate un poco alla volta il resto del latte, sempre mescolando per evitare che si formino grumi.
7 Cuocete su fiamma bassissima, mescolando con il cucchiaio di legno.
8 Quando sentirete che sul fondo la crema comincia ad addensare, cuocete per altri 2-3 minuti mescolando con una frusta. Togliete dal fuoco e raffreddate la casseruola in un bagnomaria di acqua fredda per evitare che il calore del recipiente continui a cuocere la crema.
9 Per non far formare la pellicina, coprite la crema con un disco di carta da forno posto a contatto.



TORTA NUA
pag.76



DOPPIA CREMA AL CAFFÈ CON BIGNÈ ALLA PANNA
pag.76

Vellutata e bigusto

Per i dolci al cucchiaio, la crema pasticcera dovrebbe risultate molto morbida. Se dovesse risultare troppo densa, basterà aggiungere poco latte caldo, se invece risultasse liquida proseguite la cottura ancora per un paio di minuti. Non aggiungete farina o amido se siete quasi alla fine perché non farebbe in tempo a cuocere. Oltre al gusto caffè della nostra ricetta, potete dare alla metà della crema quello del cioccolato, unendovi 100 g di fondente fatto sciogliere a bagnomaria.



BRIOCHE CON CREMA AL PISTACCHIO
pag.76

Cremosità in verde

La crema pasticcera al pistacchio ha un sapore tipicamente siciliano. Per ottenerla si usa la pasta di pistacchi, una preparazione a base di frutta secca (insieme ai pistacchi talvolta vi sono le mandorle), zucchero e olio, facile da trovare in commercio già pronta. Abbiate cura di unirla alla crema pasticcera molto calda (almeno a 70°) per ottenere un risultato omogeneo, diversamente tenderà a separarsi e liquefare. Una volta ben amalgamato il tutto potrete lasciar raffreddare.



TORTA AL LIMONE CON CREMA E FRAGOLE

pag.78



TORTA DEI CARPAZI
pag.78



MILLEFOGLIE CARAMELLATA
AL MIELE
pag.78



Una crema da fare a fette

Desiderate una crema davvero solida, che si lascia tagliare dalla lama del coltello in forme geometriche senza creare sbordature? Il segreto è aggiungervi la gelatina alimentare. La proporzione giusta è 20 g di gelatina per ogni litro di latte o poco di più in base alla rigidità voluta. Sciogliete la gelatina già ammollata e strizzata nella crema ancora calda. Se volete addensare una crema già fredda, sciogliete bene la gelatina nell'acqua calda, fatela raffreddare e poi unitela mescolando.

TORTA NUA

MEDIA
PER 12 PERSONE
PREPARAZIONE 1 ORA
COTTURA 40 MINUTI
325 CAL/PORZIONE

per l'impasto base 300 g di farina 00 + quella per lo stampo – 75 ml di olio di semi di girasole – 200 g di zucchero – 3 uova grandi – 300 g di yogurt greco – 1/2 bustina di lievito per dolci – burro per lo stampo – la scorza di un limone non trattato
per farcire 500 ml di latte – 6 tuorli – 140 g di zucchero – 20 g di farina – 30 g di fecola di patate – 1/2 cucchiaino di estratto di vaniglia – 80 g di lamponi – 2 cucchiai di miele di acacia

1 Preparate la crema con gli ingredienti indicati, secondo la ricetta base, ma mescolando la fecola alla farina e versando nel latte l'estratto di vaniglia (e non la stecca). Fate raffreddare.
2 Preparate l'impasto. Con le fruste elettriche montate le uova con lo zucchero e la scorza di limone grattugiata fino a ottenere un composto chiaro e spumoso.
3 Aggiungete l'olio al mix di uova, versandolo molto lentamente e continuando a montare, infine incorporate farina e lievito setacciati alternandoli allo yogurt.
4 Foderate il fondo di uno stampo a cerniera da 23 cm di diametro con la carta da forno, imburrate il bordo dello stampo e infarinatelo. Versate l'impasto e livellatelo.
5 Distribuite la crema a cucchiaiate sulla superficie dell'impasto, e rigatela con il manico di una posata creando onde irregolari. Affogate i lamponi nella crema delicatamente.
6 Cuocete la torta nel forno già caldo a 180° per 35-40 minuti, poi sfornatela e spennellatela con il miele diluito in pochissima acqua.

DOPPIA CREMA AL CAFFÈ CON BIGNÈ ALLA PANNA

MEDIA
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 50 MINUTI
COTTURA 25 MINUTI
370 CAL/PORZIONE

per i bignè 25 g di burro – 50 g di farina – 1 uovo – 1/2 cucchiaio di granella di zucchero – 100 ml di panna montata
per le creme 1 litro di crema pasticcera preparata seguendo la ricetta base – 4 caffè espresso (o 2 caffè preparati con la moka + 1 cucchiaino di caffè solubile) – 1 cucchiaio di zucchero – 8 biscotti tipo digestive

1 Fate i bignè. Scaldate 90 ml d'acqua in un pentolino con il burro: quando si sarà sciolto e il liquido inizierà a bollire, unite la farina e mescolate bene, cuocendo l'impasto per 30-40 secondi; togliete dal fuoco e lasciate intiepidire.
2 Incorporate l'uovo all'impasto tiepido, mescolando bene con un cucchiaio di legno. Trasferite il tutto in una tasca da pasticciere con bocchetta liscia da 1 cm e, su un foglio di carta da forno, spremete 8 mucchietti di impasto, ben distanziati tra loro; lisciateli leggermente con la punta delle dita inumidite. Cospargete i bignè con la granella di zucchero e cuoceteli in forno già caldo a 190° per 25 minuti.
3 Dividete la crema in due parti e aromatizzatene una con la metà del caffè. Diluite il resto del caffè con la stessa quantità d'acqua e zuccheratelo. Sbriciolate i biscotti sul fondo di 8 coppe e bagnateli con il caffè diluito.
4 Riempite le coppe alternando le due creme e, se vi piace, completate con un altro po' di caffè. Servite le creme con un bignè tagliato a metà e farcito con la panna montata.

BRIOCHE CON CREMA AL PISTACCHIO

MEDIA
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 1 ORA
+ IL RIPOSO
COTTURA 25 MINUTI
420 CAL/PORZIONE

per le brioche 300 g di farina Manitoba – 180 ml di latte – 50 g di burro – 20 g di zucchero – 3 g di lievito di birra disidratato – 1 tuorlo – sale
per la crema e il decoro 350 g di crema pasticcera preparata con la ricetta base – 4 cucchiai di pasta di pistacchi – qualche goccia di colorante alimentare verde in gel – 2 cucchiai di pistacchi – 1/2 cucchiaio di zucchero a velo

1 Fate le brioche. Miscelate il lievito, lo zucchero e la farina, versatevi 160 ml di latte appena tiepido e lavorate fino a ottenere un impasto liscio. Unite un pizzico di sale e poi incorporate il burro morbido a pezzetti; impastate finché avrete un panetto omogeneo. Trasferitelo in una ciotola, copritelo con un telo e lasciatelo lievitare fino al raddoppio del volume.
2 Dividete l'impasto in 6 parti. Roteate ciascuna porzione sul piano, sotto il palmo della mano a cupola (la cosiddetta "pirlatura"), poi sistematele su una placca con carta da forno, copritele e fatele lievitare ancora fino al raddoppio. Spennellate le brioche con il tuorlo stemperato nel latte rimasto e infornate a 180° per 25 minuti.
3 Incorporate la pasta di pistacchi alla crema calda o riscaldata ad almeno 70° (diversamente tenderà a liquefare), unite anche il colorante e lasciate raffreddare.
4 Tagliate le brioche a metà, farcitele con la crema e cospargetele con i pistacchi tritati e lo zucchero a velo.

BERE GIUSTO

AVVOLGENTE, INTENSO, IRRESISTIBILE, MOLTO PERSISTENTE. IL SAPORE DOLCE È COSÌ. NEL CASO DELLA CREMA PASTICCERA, POI, IL PALATO SEMBRA DAVVERO ACCAREZZATO DALLA SUA MORBIDEZZA. UN VINO CHE TENGA CONTO DI TUTTO QUESTO PER RIUSCIRE AD ACCOMPAGNARLA ADEGUATAMENTE PUÒ ESISTERE? CERTAMENTE SÌ, MA ALCUNI ASPETTI VANNO ANALIZZATI CON ATTENZIONE. INNANZI TUTTO, IL FATTO CHE LA DOLCEZZA DURA A LUNGO, PIÙ DI QUALUNQUE ALTRO ELEMENTO GUSTATIVO. SECONDO, CHE NULLA O QUASI PUÒ OPPORSI IN UN ABBINAMENTO PER CONTRASTO. PERCIÒ CON I DOLCI CI VOGLIONO VINI DOLCI QUASI SEMPRE. PERÒ QUALCOSA SI PUÒ FARE PER EVITARE CHE TUTTO RISULTI STUCCHEVOLE. LA PRINCIPALE POSSIBILITÀ È QUELLA DI GIOCARE SU ELEMENTI ACIDI E TATTILI. QUINDI, UN VINO DOLCE DI SICURO, MA ANCHE CON UN BUON CONTENUTO DI ACIDITÀ E POSSIBILMENTE CON UN PO' DI ANIDRIDE CARBONICA, CHE IN QUESTO CASO AIUTA PARECCHIO. IL PENSIERO VA IMMEDIATAMENTE A UN ASTI, A BASE DI MOSCATO BIANCO DI CANELLI E CON TUTTI I CARATTERI CHE SI CITAVANO PRIMA. ANCHE A UN MOSCATO D'ASTI, MENO FRIZZANTE, A UN FIOR D'ARANCIO DEL COLLI EUGANEI, E PERSINO A UN BRACHETTO D'ACQUI, SE NELLA RICETTA C'È PRESENZA DI PICCOLI FRUTTI ROSSI. POI, NEL CASO DELLA CREMA PASTICCERA AL BURRO, DOVE LA GRASSEZZA È PIÙ EVIDENTE, SI PUÒ PROVARE CON UN MOSCATO PASSITO, MAGARI UN LOAZZOLO. NON È EFFERVESCENTE, CERTO, MA IN QUESTO CASO LA COMPONENTE ALCOLICA MAGGIORE SARÀ DETERMINANTE. *DANIELE CERNILLI*

TORTA AL LIMONE CON CREMA E FRAGOLE

MEDIA
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 45 MINUTI
COTTURA 45 MINUTI
330 CAL/PORZIONE

per la base al limone 170 g di farina – 2 uova grandi – 60 ml di succo di limone – la scorza grattugiata di 1 limone non trattato – 120 g di zucchero – 80 ml di olio extravergine d'oliva leggero o olio di semi – 8 g di lievito per dolci – burro e farina per lo stampo – sale
per la crema 200 ml di latte – 175 ml di panna – 3 tuorli – un pezzo di scorza di limone non trattato – 30 g di farina – 10 g di amido di mais
per decorare 160 g di fragole – 1/2 cucchiaio di zucchero a velo

1 Fate la base. Rompete le uova in una grande ciotola, unite lo zucchero e sbattete con le fruste elettriche fino a ottenere un composto spumoso; unite anche l'olio, il succo e la scorza di limone. Infine incorporate la farina setacciata con il lievito e un pizzico di sale.
2 Foderate il fondo di uno stampo a cerniera di 16 cm di diametro con la carta da forno; imburrate e infarinate il bordo. Versate il composto nello stampo e cuocete in forno già caldo a 170° per circa 45 minuti (verificate la cottura con la prova dello stecchino). Togliete dal forno e lasciate raffreddare prima di sformare.
3 Preparate la crema con gli ingredienti indicati, seguendo gli step della ricetta base apportando queste modifiche: scaldate il latte insieme alla panna e la scorza di limone (che poi eliminerete); mescolate la farina con l'amido di mais secondo le dosi indicate.
4 Coprite la torta con la crema in morbide volute. Lavate e asciugate le fragole e tagliatele a metà o a spicchietti. Sistematele tra le onde di crema e completate con una leggera spolverizzata di zucchero a velo.

TORTA DEI CARPAZI

MEDIA
PER 10 PERSONE
PREPARAZIONE 1 ORA
+ IL RIPOSO
COTTURA 25 MINUTI
345 CAL/PORZIONE

per le basi 75 ml di latte – 75 ml di acqua – 75 ml di burro – 1 cucchiaio di zucchero – 100 g di farina – 3 uova grandi – sale
per la crema pasticcera 600 ml di latte – 160 g di zucchero – 50 g di amido di mais – 4 tuorli – 150 g di burro a temperatura ambiente
per decorare zucchero a velo

1 Fate la base. Scaldate in una casseruola il latte con l'acqua, il burro, lo zucchero e un pizzico di sale. Quando il burro sarà sciolto e il liquido inizierà a bollire, unite la farina e mescolate con un cucchiaio di legno per un minuto finché l'impasto si staccherà dalle pareti e risulterà omogeneo. Lasciate intiepidire.
2 Sbattete leggermente le uova e, un po' alla volta, incorporatele all'impasto. Foderate con la carta da forno il fondo di due stampi a cerniera di 20 cm di diametro e distribuitevi il composto sul fondo, formando uno strato volutamente disomogeneo. Cuocete nel forno già caldo a 200° per 25 minuti, finché la superficie risulterà ben dorata. Togliete dal forno e lasciate raffreddare.
3 Preparate la crema. In una casseruola miscelate 80 g di zucchero con l'amido di mais e unite i tuorli, lavorandoli con un cucchiaio di legno. Scaldate il latte con lo zucchero rimasto e versatelo sul composto di uova continuando a mescolare. Cuocete la crema per 5-6 minuti, sempre mescolando, finché sarà densa. Trasferitela in una ciotola, copritela con un foglio di carta da forno a contatto e lasciatela raffreddare completamente.
4 Montate il burro con le fruste fino a renderlo molto spumoso, poi incorporatevi la crema pasticcera, un po' alla volta, senza smettere di montare. Distribuite il mix su una delle due basi di pasta, ancora nell'anello della tortiera. Sformate il secondo strato di pasta e sovrapponetelo alla crema, pigiandolo leggermente per farlo aderire.
5 Trasferite la torta in frigo a riposare per 2-3 ore. Prima di servire, riportate il dolce a temperatura ambiente tenendolo un'ora fuori dal frigo e, solo all'ultimo momento, spolverizzatelo con un po' di zucchero a velo.

MILLEFOGLIE CARAMELLATA AL MIELE

MEDIA
PER 12 PERSONE
PREPARAZIONE 1 ORA
+ IL RIPOSO
COTTURA 30 MINUTI
410 CAL/PORZIONE

per le sfoglie 2 rotoli di pasta sfoglia rettangolare – 4 cucchiai di miele
per la farcitura 375 ml di latte – 500 ml di panna fresca – 4 tuorli – 150 g di zucchero – 80 g di amido di mais – 8 g di gelatina in fogli – 4 cucchiai di miele

1 Srotolate la pasta sfoglia su due placche foderate con carta da forno; forellate la superficie con una forchetta e coprite ciascuna sfoglia con un altro foglio di carta da forno. Copritele con una teglietta leggera che non faccia gonfiare troppo la sfoglia in cottura. Cuocetele in forno già caldo a 190° per una ventina di minuti, poi spennellatele con il miele e infornatele nuovamente per altri 7-8 minuti in modo che la sfoglia prenda un colore dorato.
2 Ammollate la gelatina in acqua a temperatura ambiente. Preparate la crema con gli ingredienti indicati, seguendo la ricetta di base, ma utilizzando un mix di latte e panna e sostituendo la farina con l'amido di mais. Scolate la gelatina, strizzatela e scioglietela completamente nella crema ancora calda.
3 Distribuite la crema tiepida su una delle due sfoglie, livellatela e copritela con la seconda sfoglia. Chiudete il dolce con la pellicola e fatelo riposare in frigo per 4 ore.
4 Rifilate il dolce e tagliatelo a trancetti. Irroratelo con un po' di miele e servite.

Relax al Cicalino

SALE&PEPE E STARBENE SI DEDICANO UN WEEKEND GREEN NEL CUORE DELLA MAREMMA TOSCANA, PER INDAGARE I SEGRETI DEL BENESSERE TRA CIBO E FITNESS

Un po' gioco, un po' studio, un po' cultura del cibo e un po' fitness: è questa la dimensione delle attività che coinvolgono *Sale&Pepe* e *Starbene* in una speciale tre giorni dal 5 al 7 aprile. A ospitare le due redazioni la Tenuta Il Cicalino, un'oasi di relax nella campagna grossetana, con ristorante, piscina e Spa, immersi in 300 ettari di verde. Tra le iniziative, una degustazione di vino con musica (ma anche una più insolita di riso), una lezione sul grano Senatore Cappelli e un workshop su come leggere un'etichetta alimentare per capire se un prodotto è realmente di qualità. E poi un quiz sui falsi miti della dieta mediterranea e un'irresistibile "sfida" a squadre tra forno e fornelli. A giocare e a sperimentare con le redazioni ci sono esperti, influencer e un gruppo di affezionati lettori. Seguite i nostri reportage, su magazine, sito e social.




Tra gli esperti, Valentina Masotti (in alto), sommellier del riso e food writer, e Cristina Mauri, foodstilyst, fotografa e content creator green.






I magnifici 14

LA NOSTRA SELEZIONE

di Monica Pilotto

Una selezione di bottiglie eccellenti, prodotte nel rispetto dell'ambiente, del passaggio e della biodiversità del terroir; sempre in equilibrio tra valorizzazione delle tradizioni e sguardo attento al futuro







Prosecco Doc Extra Dry Millesimato – Ponte 1948
L'azienda vinicola è tra le più importanti d'Italia con oltre 3.000 ettari di vigneti e unisce i migliori viticoltori del Veneto da oltre 70 anni. Fresco ed equilibrato al palato, questo prosecco da uve Glera e Chardonnay, con metodo Charmat, è ideale servito con pesce, frutti di mare, crostacei e molluschi (€ 9,50).

Giustino B. Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg 2022 Ruggeri
A Pasqua la storica cantina di Valdobbiadene presenta queste bollicine premium dedicate a Giustino Bisol, fondatore dell'attuale cantina nel 1950: è un extra dry millesimato complesso e di grande finezza, elegante e gioviale, dal bouquet ampio e complesso; Giustino B. nasce da un'accurata selezione delle uve migliori raccolte nelle splendide colline della Valdobbiadene; servitelo a 5-7° e sarà il compagno ideale per accompagnare il pranzo di Pasqua (€ 19,40).





Montecletha Lessini Durello Doc Riserva Nature – Cantina Montecchìa di Crosara
La cantina viene fondata nel 1958; oggi conta circa 700 soci per una superficie vitata di 280 ettari sui Monti Lessini e fa parte del gruppo Cadis1898. Questo spumante è ottenuto da uve Durella in purezza con metodo classico: strutturato e complesso, al naso sprigiona note floreali e di frutta esotica. Servitelo a 6-8° come aperitivo o con il baccalà, i salumi del territorio e i pesci saporiti (€ 16,90).

Bianco Sicilia Doc 2021 Serra Ferdinandea
L'azienda siciliana aggiunge alla viticoltura dell'isola un'impronta francese, grazie alla visione comune di due famiglie: Planeta dalla Sicilia e Oddo dalla Francia. Il vino, da uve Grillo e Sauvignon Blanc biologiche, è affinato in legno di rovere per 9 mesi e al naso presenta note di pietra focaia, erba fresca, nespole e grano appena mietuto; da provare con pesci dal sapore deciso: tonno, sgombro, ricci di mare (€ 25 circa).

Valdobbiadene Prosecco Superiore di Cartizze La Rivetta – Villa Sandi
Un vero e proprio cru che nasce in una piccola area collinare Docg di 106 ettari, tra Santo Stefano e San Pietro di Barbozza; dal perlage intenso, fine e persistente e bouquet fruttato con note floreali, al gusto è fresco e asciutto. Si sposa con pesci di scoglio marinati, tartare di salmone o per aprire e chiudere una serata (€ 30 circa).

Friulano Liende 2021 La Viarte
Salvaguardia del territorio, favorendo la flora spontanea ed eliminando il diserbo chimico, e avvio alla conversione biologica certificata sono gli atout dell'azienda; il Doc Friuli Colli Orientali è ottenuto da uve Tocai Friulano, l'affinamento avviene in vasche d'acciaio per 6 mesi, mentre una piccola parte viene affinata in barrique; servitelo a 8-10° in un calice ampio con salumi, torte salate, paste ripiene e pesci al forno (€ 21).

1673 Riserva Trentodoc Cesarini Sforza
Prodotto con le migliori uve Chardonnay provenienti dai vigneti d'altura più vocati della Valle di Cembra, questa Riserva rappresenta la miglior sintesi che il Metodo Classico possa esprimere: un Trentodoc raffinato, di grande carattere, all'olfatto emerge un ampio ventaglio di aromi complessi e avvolgenti in continua evoluzione nel calice; mentre al palato le percezioni di piccola pasticceria e frutta secca si alternano a fresche note agrumate. Il sorso ricco lo rende ideale per un brindisi senza tempo (€ 32 circa).



Guia Brut Millesimato
Foss Marai
Questo Valdobbiadene Docg è la versione più raffinata nella collezione dei Brut dell'azienda: è un vino che proviene dagli storici vigneti delle colline della Valdobbiadene, patrimonio Unesco. La primavera e la Pasqua sono i momenti ideali per apprezzare il perlage di Guia, il bouquet fine e fruttato e il gusto ricco, avvolgente e intenso, di ottima sapidità e persistenza; perfetto con crostacei, tartare di pesce, carni bianche, formaggi e salumi. Super raffinato l'abbinamento con il cioccolato (€ 15,40).

Bràtinis Collio Doc
Gradis'Ciutta
Robert Princic, alla terza generazione di viticoltori nel Collio, nel 2018 ha ottenuto la certificazione biologica. Bràtinis nasce da uve Chardonnay, Pinot Grigio e Sauvignon in percentuali diverse, tutte provenienti dalle marne argillose del Collio. Al naso è fresco e complesso, con fragranze che spaziano dai fiori di primavera alla dolcezza dei frutti gialli; al palato è morbido e rotondo, succoso e fruttato. Accompagna antipasti, piatti di pesce, carni bianche e secondi leggeri (€21).

Orpicchio
Villa Dianella
Si è aggiudicato il prestigioso riconoscimento dei Tre Bicchieri del Gambero Rosso il bianco Igt Toscana, biologico, ultimo nato da un biotipo di Trebbiano recuperato in azienda; affinato in tonneau di rovere francese per 12 mesi, al naso presenta note muschiate e di frutta matura, in bocca è sapido, minerale e persistente perfetto con salumi, pasta e pesce (€ 28).



Springo Green
Le Manzane
Si tratta di un Conegliano Prosecco Superiore Sui Lieviti Docg Brut Nature da uve Glera; di colore giallo paglierino velato per la presenza dei lieviti, ma ravvivato dal perlage fine e persistente, questo Prosecco ha profumo delicato con sentori fruttati e di panificazione. Al palato è fresco, sapido e persistente. Da servire a 5-7° in flûte con soppressa veneta, altri salumi e crudité, formaggi freschi e tartare di ricciola (€15 circa).

Aristos Riesling 2022
Eisacktal Cantina Valle Isarco
Fondata nel 1961, è la più giovane cooperativa vinicola dell'Alto Adige; qui le vigne sono terrazzate al 90% a causa del terreno molto ripido, si può quindi affermare che si tratta di viticoltura eroica. Prodotto da uve Riesling, il vino ha sentori fruttati, è fresco e speziato. Eccelle in compagnia di antipasti, pesce, frutti di mare e cucina asiatica (€ 19,40).

Orfeo Negroamaro Puglia Igp
Paololeo
Il vino simbolo dell'azienda nasce nella cantina di San Donaci, a sud di Brindisi nel Parco del Negroamaro. È qui che affondano le radici della famiglia Leo da 5 generazioni, oggi giunta al successo grazie all'impegno dell'intera famiglia. La raccolta manuale dell'uva avviene alle prime ore del giorno e, dopo la vinificazione in acciaio, la fermentazione avviene in barrique di rovere americano e francese. Dall'intenso colore rosso rubino con riflessi granati, all'olfatto presenta note di spezie, frutti in confettura, frutti di bosco e, sul finale, cacao. Va servito in ampi calici a 18° con lasagne, ragù, carni alla brace (€ 20 circa).



Flétry au Vent
Grosjean
Dal colore caldo e ambrato, inebriante al naso e seducente al palato, questo Passito è una nuova proposta della cantina in Valle d'Aosta: poliedrico e versatile accompagna molti piatti, dal salato al dessert e si sposa alla perfezione con il cibo degli dei: il cioccolato. Il vino rappresenta il territorio montuoso nella sua interezza, infatti è un blend di Gewürztraminer, Moscato bianco, Pinot Gris, Petite Arvine, Amigne e Prie Blanc. Il mosto fermenta e si affina in botti di legno per circa dieci mesi e il vino che ne deriva esprime la territorialità, la freschezza e la mineralità. A differenza degli altri passiti della regione, il Flétry ha bassa alcolicità che ne aumenta la bevibilità (si trova in piccole bottiglie renane da 375 ml, € 24).














il gusto *amaro*

ADULTO, INTENSO, MATURO. RICETTE E DOCUMENTI STORICI TESTIMONIANO CHE GLI ITALIANI LO HANNO SEMPRE APPREZZATO, UNA PASSIONE DA TENERE PIÙ VIVA CHE MAI, ANCHE ALLA LUCE DELLE NUOVE SCOPERTE SCIENTIFICHE

testi di Massimo Montanari, Daniela Falsitta e Daniele Cernilli, ricette di Alessandra Avallone, foto di Francesca Moscheni, styling di Francesca Salvemini



Il gusto amaro ha un posto di rilievo nella cucina italiana, più che in altre tradizioni gastronomiche. A questo argomento ho dedicato il libro *Amaro. Un gusto italiano* pubblicato da Laterza pochi mesi fa. Mi sono chiesto il perché di questa particolarità, le sue motivazioni storiche e culturali, partendo dal presupposto che il gusto, pur nascendo dalla lingua e dal palato, è poi guidato dal cervello che lo valuta, giudicandolo buono o cattivo. Valutazione, questa, che non dipende dalla genetica ma dalla cultura, cioè dalle abitudini che ciascuno di noi apprende e assimila nella comunità di cui fa parte. Ecco dunque la domanda: perché questa "cultura dell'amaro" caratterizza in modo particolare il nostro Paese? Sono partito da un'evidenza, che subito mi ha portato a un'ipotesi.

Ortaggi ed erbe selvatiche in un solo piatto

L'evidenza è che il sapore amaro caratterizza principalmente le specie vegetali, soprattutto allo stato selvatico. L'ipotesi è che la cultura gastronomica italiana abbia sviluppato una particolare sensibilità all'apprezzamento dell'amaro perché, nella sua storia, i vegetali hanno avuto un'importanza decisiva.

A questo punto è stato necessario un passo ulteriore: i vegetali hanno avuto tale importanza perché, nei secoli, la gastronomia italiana ha mantenuto una dimensione fortemente popolare e un rapporto stretto con il mondo contadino. Oltre a sviluppare saperi e pratiche legate alle coltivazioni, la nostra cultura ha sempre integrato le risorse agricole con quelle spontanee, le erbe e le radici del prato e del sottobosco, dei fossi e delle zone umide. Si dirà: la tradizione contadina è una cosa, l'alta gastronomia è un'altra. In effetti si tratta di mondi socialmente e ideologicamente contrapposti. Ma non così lontani come sembrerebbe. Carattere distintivo dell'alta cucina italiana, fin dal Medioevo, è infatti la sistematica presenza di rimandi alla cultura popolare, è cioè a quel "retrogusto contadino" di tanti prodotti e di tante ricette, a volte semplicissime, a volte più complicate, legate a una profonda conoscenza del territorio e delle sue risorse. La matrice contadina resta evidente, anche se è stata ben camuffata. Voglio dire che nei ricettari di corte, o dell'alta borghesia, sono chiare le strategie per modificare l'immagine "povera" dei piatti, cioè per "riposizionarli" e trasferirli dal mondo della necessità a quello del lusso. Io le chiamo "strategie di nobilitazione", accorgimenti per ridefinire in senso signorile la destinazione sociale del prodotto e della ricetta.

Una passione che attraversa i secoli

Di questo modello "popolare" di cucina il gusto amaro è elemento distintivo. Ce lo mostra un trattato di botanica del XVI secolo, opera del naturalista marchigiano Costanzo Felici. Il testo è di straordinario interesse perché, illustrando gli usi alimentari delle piante, l'autore mette spesso a confronto le pratiche popolari con i saperi accademici. In questo modo ci svela un aspetto della cultura alimentare che rischia sempre di sfuggire alla documentazione scritta: la trasmissione orale del sapere fra la gente comune. Felici torna spesso sul tema dell'amaro. Ci informa, per esempio, che fra i diversi tipi di insalate ce ne sono alcune chiamate proprio insalate amare, "per la natura loro e sapore dell'herbe che ricevono"; e che sono le donne le più esperte nel "raccogliere in queste loro insalate amare le foglie tenere", componendo "le lor misticanze secondo le varie fantasie".

Oltre che nelle insalate, le erbe amare entrano in minestre, torte, pasta ripiena, frittelle... E gli aggettivi usati, come amaretto o amarognolo, mostrano familiarità, confidenza, "affetto" per questo gusto. Lo stesso troviamo nei libri di cucina, nei testi di agronomia, nei trattati di alta erudizione come l'*Archidipno, ovvero dell'insalata e dell'uso di essa* di Salvatore Massonio (1627), esempio di come, nel nostro Paese, la cultura delle erbe e dunque dell'amaro abbia permeato il gusto in tutte le sue declinazioni sociali, "salendo" dal basso all'alto e diventando infine caratteristico della cucina italiana nel suo insieme.

Massimo Montanari, docente di Storia medievale e direttore del master europeo Storia e cultura dell'alimentazione presso l'Università di Bologna





Bitter is better

AMARO È MEGLIO, DICE L'EFFICACE MANTRA (IN INGLESE, NELLA VERSIONE ORIGINALE) DELLA PROFESSORESSA GABRIELLA MORINI, RICERCATRICE IN SCIENZE DEL GUSTO E DEL CIBO PRESSO L'UNIVERSITÀ DI SCIENZE GASTRONOMICHE DI POLLENZO, AUTRICE CON DAVIDE RISSO DEL LIBRO *DE GUSTIBUS. SUL GUSTO NEGLI ESSERI UMANI E NEGLI ALTRI ANIMALI* (TOPIC EDITORE) E CHE DA ANNI SI DEDICA ALLO STUDIO E ALLA DIFFUSIONE DI IMPORTANTI SCOPERTE CHE RIGUARDANO L'AMARO. COME MAI SI TRATTA DI UN GUSTO COSÌ INTERESSANTE? "PERCHÉ SE MANGIAMO ALIMENTI CON SAPORE DOLCE O UMAMI, SAPPIAMO ISTINTIVAMENTE CHE SONO CIBI NUTRIENTI, CHE INCIDONO A LIVELLO METABOLICO. PER QUESTO CI PIACCIONO FIN DA BAMBINI. MA CON LE SOSTANZE AMARE, CHE QUASI SEMPRE NON DANNO ENERGIA, IL DISCORSO CAMBIA RADICALMENTE". EPPURE ANCHE ERBE E ORTAGGI AMARI HANNO EFFETTI SUL NOSTRO ORGANISMO, SUL PIANO METABOLICO E NON SOLO. "LA SCOPERTA PIÙ SORPRENDENTE È CHE I RECETTORI DI QUESTO GUSTO NON SI TROVANO SOLO IN BOCCA, MA IN MOLTE ALTRE PARTI DEL CORPO: LUNGO L'APPARATO DIGERENTE, PERSINO NEL CUORE E NEI POLMONI. E CHE SU CIASCUNO DI QUESTI ORGANI HANNO EFFETTI IMPORTANTI. IN PARTICOLARE, QUANDO I COMPOSTI AMARI VENGONO CAPTATI DAI RECETTORI NELL'INTESTINO, PROVOCANO IL RILASCIO DI ORMONI CHE RALLENTANO LO SVUOTAMENTO INTESTINALE, MIGLIORANDO LA DIGESTIONE E INDUCENDO SAZIETÀ. INOLTRE QUESTI ORMONI STIMOLANO IL RILASCIO DI INSULINA CHE CONTROLLA IL GLUCOSIO NEL SANGUE". NON È TUTTO: "I RECETTORI DELL'AMARO PRESENTI SU PARTICOLARI CELLULE DELL'INTESTINO CAPTANO COMPOSTI CHE I MICROORGANISMI PRODUCONO PER COMUNICARE TRA LORO, SCATENANDO LA PRODUZIONE DI OSSIDO DI AZOTO", PROSEGUE LA PROFESSORESSA, "CHE INIBISCE O UCCIDE ALCUNI MICROORGANISMI E INFLUENZA LA COMPOSIZIONE DEL MICROBIOTA INTESTINALE". ECCO PERCHÉ LA PREFERENZA PER L'AMARO ARRIVA NEL CORSO DELLA VITA, GRAZIE ALL'EDUCAZIONE DATA DALL'AMBIENTE CIRCOSTANTE E FACENDO ESPERIENZA DI CIBI AMARI CHE FANNO SENTIRE MEGLIO. "CI SI NUTRE PER ISTINTO, MA LA CUCINA È UNA FORMA DI SAGGEZZA CHE SCEGLIE QUALI CIBI INSERIRE NELL'ALIMENTAZIONE E COME TRATTARLI". NON È UN CASO SE DA ADULTI CESSIAMO DI RIFIUTARE QUESTI ALIMENTI E SPESSO LI AMIAMO CON PASSIONE.

DANIELA FALSITTA

L'amaro del vino

IL SAPORE AMARO NON È MOLTO COMUNE NEI VINI E QUANDO C'È LO SI SENTE SOPRATTUTTO NEL RETROGUSTO, CIOÈ DOPO AVER DEGLUTITO. QUESTO ACCADE PERCHÉ HA UN PERIODO DI DURATA SULLE PAPILLE GUSTATIVE PIÙ LUNGO DI ALTRI SAPORI (SOLO IL DOLCE È PIÙ PERSISTENTE), PERCIÒ RIMANE DOPO CHE, AD ESEMPIO, IL SALATO E L'ACIDO SONO SCOMPARSI. I VINI CHE HANNO QUESTA CARATTERISTICA DERIVANO QUASI TUTTI DA UVE "AROMATICHE", CHE SONO QUELLE RICCHE DI SOSTANZE TERPENICHE, MOLTO PROFUMATE MA ANCHE AMAROGNOLE. SONO I MOSCATI, IL TRAMINER AROMATICO O GEWÜRZTRAMINER, ALCUNE VARIETÀ DI MALVASIA, COME QUELLA AROMATICA DI CANDIA CHE SI COLTIVA SOPRATTUTTO FRA PARMA E PIACENZA, IL BRACHETTO D'ACQUI, UNICA A BACCA ROSSA. POI CI SONO LE VARIETÀ SEMI AROMATICHE, FRA LE QUALI VANNO RICORDATE LA GLERA, IL SAUVIGNON, IL RIESLING RENANO, LA LACRIMA, ALCUNE VARIETÀ DI CHARDONNAY E DI ALEATICO. PROPRIO PER COPRIRE ALCUNI ECCESSI DI AMARO, ALCUNI DEI VINI CHE DERIVANO DA QUESTE TIPOLOGIE DI UVA VENGONO VINIFICATI LASCIANDO DEI RESIDUI ZUCCHERINI CHE VANNO A SMORZARE QUELLE CARATTERISTICHE. PENSIAMO ALL'ASTI E AI MOSCATI D'ASTI, ANCHE PASSITI, AL BRACHETTO, CHE SONO DECISAMENTE DOLCI. POI AD ALCUNI ESEMPI DOVE, PROPRIO COME SI FA CON IL CAFFÈ QUANDO SI ADDOLCISCE CON UN CUCCHIAINO DI ZUCCHERO O UNA GOCCIA DI LATTE, SE NE LASCIANO PICCOLE PERCENTUALI NON FERMENTATE. LO SI FA PRINCIPALMENTE FILTRANDO I VINI IN MODO CHE I SACCAROMICETI, GLI AGENTI DELLA FERMENTAZIONE, VENGANO ELIMINATI E NON POSSANO PIÙ TRASFORMARE QUEGLI ZUCCHERI IN ALCOOL.

DANIELE CERNILLI



Vassoio in filo di ferro Maisons du Monde; piattino di Francesca Reitano. Indirizzi a pagina 138







TORTA CON PUNTARELLE, CIPOLLOTTI E OLIVE DI GAETA

pag.88

PASTA CON IL TARASSACO, COZZE E MENTA

pag.88



Piatti Etsy; canovaccio La Bottega di casa; padella Agnelli. Indirizzi a pagina 138

L'amarezza gustosa del pane

UN AGRONOMO BOLOGNESE DEL SEICENTO, VINCENZO TANARA, DESCRIVE L'ECCELLENZA DEL PANE OSSERVANDO CHE TUTTI I CIBI POSSIEDONO QUALITÀ NUTRIZIONALI, MA SOLO IL PANE LE CONTIENE TUTTE: «CON MERAVIGLIOSO ARTIFICIO DI NATURA CONTIENE IN UN ISTESSO TEMPO QUELLE QUALITÀ, CHE SEPARATAMENTE SI RITROVANO IN ALTRE VIVANDE, CIOÈ SOAVITÀ, DOLCEZZA, ACIDITÀ, SALSEDINE, ODORE E UNA CERTA ASPREZZA, OVVERO AMAREZZA GUSTOSA». QUESTA AFFERMAZIONE SI FONDA SU DUE PRESUPPOSTI CHE RIMANDANO AL PENSIERO DIETETICO ANTICO E MEDIEVALE. IN PRIMO LUOGO, I SAPORI SONO PENSATI COME MANIFESTAZIONE SENSIBILE DELLE QUALITÀ NUTRIZIONALI: IL GUSTO DEL CIBO ESPRIME UNA SUA PARTICOLARE "NATURA". IN SECONDO LUOGO, UN CIBO È "PERFETTO" QUANDO CONTIENE TUTTI I SAPORI (E DUNQUE TUTTE LE QUALITÀ). L'ESPRESSIONE USATA DA TANARA PER DEFINIRE LA COMPONENTE AMARA DEL PANE (AMAREZZA GUSTOSA) RIVELA LA PARTICOLARE "SIMPATIA" CON CUI PERCEPISCE E RAPPRESENTA QUESTO SAPORE. CIÒ SEMBRA TIPICO DEL GUSTO E DEL LINGUAGGIO GASTRONOMICO ITALIANO, CHE DESCRIVE L'AMARO CON DIMINUTIVI, VEZZEGGIATIVI, ACCRESCITIVI (AMAROGNOLO, AMARETTO, AMARONE...) CHE RIBALTANO LA POSSIBILE IDEA NEGATIVA DELL'AMARO, RENDENDOLO ATTRATTIVO SUL PIANO GASTRONOMICO.

MASSIMO MONTANARI

TORTA CON PUNTARELLE, CIPOLLOTTI E OLIVE DI GAETA

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 40 MINUTI + IL RIPOSO
COTTURA 1 ORA E 10 MINUTI
610 CAL/PORZIONE

per la pasta 150 g di farina 00 – 100 g di farina di mais fioretto (farina gialla macinata fine) – 125 g di burro – sale
per il ripieno 80 g di olive verdi schiacciate – 80 g di olive di Gaeta snocciolate – 1 mazzo di cipollotti – 1 cespo di puntarelle – 100 g di raspadura – olio extravergine d'oliva – sale

1 Mescolate le due farine, unite 2 prese di sale, il burro freddo tagliato a dadini e lavorate gli ingredienti con la punta delle dita (o nel mixer) fino a ottenere un composto sabbioso. Unite 3 cucchiai di acqua ghiacciata, impastate rapidamente e avvolgete la pasta nella pellicola. Fate raffreddare per un'ora in frigorifero.
2 Mondate il cespo di puntarelle eliminando le foglie esterne. Separate tra loro gli spessi gambi centrali, tagliate via la parte più dura e piena vicina alla base (lunga circa 4-5 cm) e riducete a listarelle sottili il resto del gambo. Mondate i cipollotti, affettateli e saltateli in padella con 3 cucchiai d'olio, aggiungete le olive schiacciate e quelle di Gaeta snocciolate, le puntarelle preparate, salate leggermente e fate cuocere per 10 minuti mescolando di tanto in tanto.
3 Stendete la pasta non troppo sottile sopra un foglio di carta da forno e disponete al centro la metà del ripieno, una manciata di raspadura e il ripieno rimasto. Ripiegate i bordi di pasta verso l'interno lasciando visibile buona parte del ripieno e infornate a 190° per 45 minuti. Servite la torta tiepida con la raspadura rimasta.

PASTA CON TARASSACO, COZZE E MENTA

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
COTTURA 25 MINUTI
570 CAL/PORZIONE

360 g di pasta corta – 600 g di cozze pulite – 400 g di tarassaco – 2 spicchi d'aglio – 1 ciuffo di basilico – 1 fetta di pane secco – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Lavate il tarassaco, cuocetelo in acqua bollente per 5 minuti e scolatelo. In una padella scaldate l'aglio e qualche foglia di basilico con un cucchiaio d'olio. Unite le cozze, chiudete con un coperchio e lasciatele aprire. Sgusciatele e filtrate la loro acqua. Frullate i 2/3 del tarassaco con l'acqua delle cozze e un filo d'olio.
2 Riducete il pane in briciole e fatele dorare in una padella con poco olio; mettetele da parte. Cuocete la pasta in acqua bollente salata e scolatela molto al dente, tenendo un poco dell'acqua di cottura. Trasferite la pasta in una padella ampia con la crema di tarassaco e "risottatela" mescolandola con un po' dell'acqua di cottura. Unite il tarassaco rimasto e le cozze sgusciate, mescolate ancora, completate con olio, pepe e il basilico rimasto. Cospargete di briciole croccanti, guarnite con le cozze nel guscio e servite.

FILETTO DI MAIALE ALLA BIRRA ROSSA CON LE RAPE

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
COTTURA 1 ORA E 30 MINUTI
330 CAL/PORZIONE

600 g di filetto di maiale – 2 dl di birra rossa – 1 mazzo di rape bianche con le loro foglie – 4 spicchi d'aglio – qualche rametto di rosmarino – 1/2 cucchiaino di zucchero – 2 cucchiai di senape di Digione – 1/2 cucchiaino scarso di farina – brodo – 1 noce di burro – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Condite il filetto con un cucchiaino d'olio, sale e pepe. Rosolatelo in una padella antiaderente senza aggiungere altri grassi per alcuni minuti e sfumate con un goccio di birra. Sgocciolatelo e, lasciando il suo fondo di cottura nella padella, trasferitelo in una pirofila con 3 spicchi d'aglio schiacciati, il rosmarino, un filo d'olio e infornate a 90° per 1 ora.
2 Lavorate la senape con la farina fino a ottenere un mix omogeneo. Rimettete la padella con il fondo di cottura sul fuoco e aggiungete il mix di senape, sfumate con il resto della birra, aggiungete un mestolo di brodo e fate bollire la salsa fino ad addensarla, infine legatela con il burro, salate e pepate.
3 Dividete la radice bianca delle rape dal loro fusto verde. Eliminate la parte dura del fusto, lavate e spezzettate quella tenera e frondosa. Pelate la parte bianca, tagliatela a pezzetti e saltatela con l'aglio rimasto, un cucchiaio d'olio, lo zucchero e una presa di sale; lasciate che prenda colore prima di mescolare, unite quindi le foglie tagliate a striscioline, cuocete ancora 2 minuti e spegnete. Quando la carne sarà cotta, eliminate l'aglio e il rosmarino, affettatela e servitela con la salsa e le rape.



Teglia in alluminio Agnelli; canovaccio Asnaghi. Indirizzi a pagina 138

FILETTO DI MAIALE ALLA BIRRA ROSSA CON LE RAPE

Ciotolina e cestino di ferro Maisons du Monde; canovaccio Asnaghi; casseruola Agnelli. Indirizzi a pagina 138







LAMPASCIONI FRITTI CON ERBE AMARE

pag. 94

CICORIA CON LE FAVE

pag.94



Pirofila e posata di Ebay, canovaccio Giovanna Ferrario. Indirizzi a pagina 138

TORTA DI CIOCCOLATO ALL'AMARENA

pag.94



Tagliere in legno Zara Home; paletta torta di Maisons du Monde. Indirizzi a pagina 138

Il bicchiere giusto con cui abbinarlo

L'UNICO SAPORE CHE RIESCE A CONTROBILANCIARE LA DURATA E L'INTENSITÀ DELL'AMARO È IL DOLCE. QUINDI PER ABBINARE UN CIBO CARATTERIZZATO DA UNA PRESENZA PIÙ O MENO EVIDENTE DI AMARO DOVREMO USARE UN VINO CHE HA DELLE COMPONENTI DI DOLCEZZA ANCHE IN QUESTO CASO PIÙ O MENO MARCATE. SE L'AMARO SARÀ APPENA ACCENNATO, ALLORA ANCHE UN VINO MORBIDO, MAGARI DI BUONA ALCOLICITÀ, POTRÀ FARE AL CASO NOSTRO. PIÙ LEGGERO SE IL PIATTO È DELICATO, PIÙ POSSENTE E MAGARI CON UN PO' DI RESIDUO ZUCCHERINO SE L'AMARO È PIÙ PRESENTE. QUALCHE ESEMPIO? VERMENTINO DI GALLURA, FIANO DI AVELLINO, COLLIO FRIULANO, FRA I BIANCHI. PER QUANTO RIGUARDA I ROSSI BISOGNA EVITARE QUELLI TROPPO TANNICI, ALTRO ELEMENTO CHE FA AUMENTARE LA SENSAZIONE AMARA. PERCIÒ ROSSI AVVOLGENTI, COME IL MORELLINO DI SCANSANO, IL VALPOLICELLA SUPERIORE RIPASSO, UN POSSENTE MERLOT DEL COLLIO O DEI COLLI ORIENTALI DEL FRIULI. PER IL CIOCCOLATO E I DOLCI CON IL CIOCCOLATO IL COMPITO È DAVVERO DIFFICILE. AMARO, DOLCE, NOTE MOLTO PERSISTENTI DI BURRO DI CACAO, SONO DAVVERO SAPORI DI ENORME PERSISTENZA. QUI CI VOGLIONO ROSSI LIQUOROSI O PASSITI, UN TAWNY PORT, UN RECIOTO CLASSICO DELLA VALPOLICELLA, OPPURE GRANDI BIANCHI "OSSIDATIVI", COME IL VIN SANTO DEL CHIANTI CLASSICO O IL MARSALA RISERVA SEMISECCO.

DANIELE CERNILLI

LAMPASCIONI FRITTI CON ERBE AMARE

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 35 MINUTI
COTTURA 30 MINUTI
300 CAL/PORZIONE

400 g di lampascioni – una manciata di erbe amare (tarassaco, cicoria) – 90 g di semola rimacinata di grano duro – 2 uova – 30 g di pecorino – birra chiara ghiacciata – olio di arachidi per friggere – sale – pepe

1 Pulite i lampascioni eliminando la terra e le prime foglie scure, sciacquateli molto bene in acqua fredda. Scolateli e incideteli profondamente a croce. Sbollentateli per 10 minuti in acqua salata, scolateli, cambiate l'acqua e cuoceteli nuovamente per altri 10 minuti in modo da togliere l'amaro in eccesso. Disponeteli sopra un telo a testa in giù per farli asciugare.
2 Lavate le erbe amare e spezzettatele con le mani. Mescolate la semola con le uova e il pecorino grattugiato, salate, pepate e stemperate con mezzo bicchiere di birra ghiacciata per ottenere una pastella (aggiungete un po' di birra in più se dovesse risultare troppo densa). Tuffate lampascioni ed erbe nella pastella.
3 Scaldate abbondante olio di arachidi in una casseruola e friggetevi i lampascioni e le erbe pastellati, raccogliendoli insieme con un cucchiaio. Girateli su tutti lati per farli dorare uniformemente, sgocciolateli su carta assorbente e serviteli caldissimi.

CICORIA CON LE FAVE

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 15 MINUTI
COTTURA 1 ORA E 20 MINUTI
280 CAL/PORZIONE

250 g di fave secche decorticate – 2 foglie d'alloro – 2 pomodori perini maturi – 1 cipolla – 2 spicchi d'aglio – 1 ciuffo di prezzemolo – 2 mazzi di cicoria – olio extravergine d'oliva – peperoncino in polvere – sale

1 Mettete le fave ben sciacquate in una casseruola e copritele con 3 dita d'acqua. Unite le foglie d'alloro e portate a ebollizione. Fate cuocere per 40 minuti.
2 Nel frattempo, sbucciate la cipolla, l'aglio e tritateli, soffriggeteli in 2 cucchiai d'olio, unite i pomodori tagliati a dadini, una presa di sale e una punta di peperoncino. Fate cuocere per 10 minuti, spegnete e versate tutto nella casseruola con le fave proseguendo la cottura per altri 10 minuti o finché le fave si disferanno da sole. Spegnete, salate e incorporate il prezzemolo tritato.
3 Mondate la cicoria eliminando la base più dura e separando le coste. Risciacquatela più volte e lessatela in acqua salata per 15 minuti o fino a quando sarà tenera. Servite le fave con la cicoria condite con olio crudo e peperoncino a piacere.

TORTA DI CIOCCOLATO ALL'AMARENA

FACILE
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 35 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 30 MINUTI
340 CAL/PORZIONE

3 uova – 130 g di cioccolato fondente al 70% – 50 g di zucchero – 75 g di burro – 50 g di farina di mandorle – 24 amarene sciroppate – 1 cucchiaio di brandy – 1 ciuffo di menta fresca
per la ganache 2 dl di panna fresca – 110 g di cioccolato fondente al 70%

1 Fate l'impasto. Foderate di carta da forno uno stampo con il fondo amovibile di 20-22 cm di diametro. Spezzettate il cioccolato e scioglietelo a bagnomaria con il burro. Montate le uova e lo zucchero con le fruste elettriche per 10 minuti, finché saranno chiare, dense e spumose. Incorporate il cioccolato fuso alle uova, in due volte, poi unite la farina di mandorle con molta delicatezza per non smontare il composto e trasferitelo nella stampo. Inserite 12 amarene sgocciolate nel dolce e infornate a 180° per 25 minuti.
2 Mescolate il brandy con 3 cucchiai dello sciroppo delle amarene. Bucherellate la superficie del dolce ancora caldo e spennellatela con lo sciroppo.
3 Fate la ganache. Portate a ebollizione la panna, spegnete e versatevi sopra il cioccolato spezzettato. Dopo 5 minuti, mescolate e lasciate intiepidire.
4 Senza togliere la torta dallo stampo copritela con la ganache fluida. Trasferite in frigorifero per 2 -3 ore, quindi sformate e guarnite il dolce con le amarene rimaste, un po' di sciroppo e foglioline di menta.

UNA VOLTA

per fare la nostra mozzarella utilizzavamo esclusivamente acqua di sorgente alpina e il miglior latte della regione. Una freschezza straordinaria, che faceva di ogni morso un piacere unico.

OGGI

è tutto come allora.

OGGI COME ALLORA,
SEMPLICEMENTE BUONI!
www.brimi.it





bielov.com . Photo: Klaus Peterlin



LE VIE DELLA Valpolicella

A PASSEGGIO TRA VIGNETI, BORGHI, VILLE RINASCIMENTALI E CANTINE STORICHE. TUTTO QUESTO È LA VALPOLICELLA, GEMMA ENOTURISTICA DEL VENETO, A DUE PASSI DAL LAGO DI GARDA

testi di Alessandro Brizi, giornalista enogastronomico e sommelier, cura di Cristiana Cassé

Area collinare di circa 240 chilometri quadrati tra il Lago di Garda e i Monti Lessini, la Valpolicella svela agli occhi del visitatore pendici più o meno ripide coperte di vigneti e oliveti, cantine storiche, borghi con ville rinascimentali, pievi medievali e un'ampia rete di sentieri ciclabili e per attività di trekking. Famosa in tutto il mondo per l'Amarone, vino ottenuto da uve appassite (Corvina, Corvinone e Rondinella), la Valpolicella è, nondimeno, foriera di altri gioielli enologici, tra cui i rossi Valpolicella, Valpolicella Superiore e Ripasso, senza dimenticare, infine, il dolce Recioto, anch'esso passito, come l'Amarone.

La zona Classica

In partenza da Verona, ci muoviamo in direzione Lago di Garda per arrivare a San Pietro in Cariano, cuore di un ambiente rurale stretto tra colline e pianura. Oltre ai vigneti e alle storiche aziende vinicole Zymé e Tedeschi, che propongono visite in vigna e cantina (insieme a degustazioni ed eventi tematici di alto livello qualitativo), nell'area ammaliano le architetture della medievale pieve romanica di San Floriano e della neoclassica fortezza di Villa Giona Fagiuoli, in quel di Castelrotto.

Seguendo le terrazze vitate e i torrenti, arriviamo di lì a poco a Sant'Ambrogio di Valpolicella, areale totalmente vista lago e anche porta occidentale della Valle. Sul versante vinicolo, le aziende rasentano una dimensione quasi mitica, come la storica Masi e altre del calibro di Tommasi e Buglioni. Accoglienza ed enoturismo sono i capisaldi di queste due realtà, che negli ultimi decenni hanno letteralmente trasformato l'offerta turistica della zona. Villa Quaranta Wine Hotel & Spa di Tommasi, a Ospedaletto, è l'esempio di come vino, alta ristorazione e benessere possono convivere all'interno di un comprensorio seicentesco. D'altra parte, la Locanda Buglioni Wine Restaurant, in posizione collinare e attigua all'omonima cantina, permetterà di respirare lo spirito delle novecentesche pievi della campagna veronese.

Lasciato Sant'Ambrogio, arriviamo a Fumane dove, al di là di cantine e pittoreschi fruttai *segue >*

Qui a fianco, da sinistra verso destra, la cantina Secondo Marco (Fumane, VR), la Pieve di San Floriano (San Pietro in Cariano, VR), Villa Quaranta Wine Hotel &Spa (Ospedaletto, VR). Nella pagina accanto, i vini della Cantina Zymé (San Pietro in Cariano, VR) e il Parco delle Cascate (Fumane, VR).









RISOTTO CON CREMA DI ASPARAGI E SPECK

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
COTTURA 40 MINUTI
350 CAL/PORZIONE

320 g di riso Arborio – 1 mazzo di asparagi – 1 cipolla – 4 fette di speck – 50 g di grana padano Dop grattugiato – 1,2 litri di brodo vegetale – 30 g di burro

1 Lavate gli asparagi e privateli della parte più legnosa. Cuoceteli nel brodo bollente per 5-6 minuti, scolateli con un mestolo forato e tenete da parte il brodo. Staccate le punte e frullate i gambi fino a ridurli in crema: mescolatela con il brodo.
2 Sbucciate la cipolla, affettatela e fatela stufare in una casseruola con il burro e 2-3 cucchiai d'acqua. Alzate la fiamma, unite le fette di speck tagliate a metà e tostatele nel condimento. Prelevatele e tenetele in caldo.
3 Versate il riso nella casseruola, tostatelo per 2 minuti e portatelo a cottura unendo 1 mestolino alla volta di brodo agli asparagi (circa 18 minuti). Mantecate con il grana, lasciate riposare per 3 minuti e servite guarnendo con le punte d'asparago tagliate a metà nel senso della lunghezza e lo speck.

GUANCIALE DI MANZO BRASATO E VERDURE

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 25 MINUTI
COTTURA 5 ORE
650 CAL/PORZIONE

1 kg di guanciale di manzo – 300 g di carote – 400 g di cipolle – 200 g di sedano – 200 g di spinaci – 2 patate medie – 4 spicchi d'aglio – 1 ciuffo di prezzemolo – 5 foglie di alloro – 10 bacche di ginepro – 1/2 peperoncino fresco – noce moscata – 2 bottiglie di vino rosso – olio extravergine d'oliva – sale

1 Pulite, lavate e tagliate pezzetti carote, cipolle e sedano. Rosolateli in un ampio tegame con un po' d'olio e 3 spicchi d'aglio non sbucciati e schiacciati; salate. Eliminate l'aglio, unite il guanciale e rosolatelo su tutti i lati; salate. Aggiungete vino, alloro e ginepro e proseguite la cottura coperto per almeno 4 ore (anche fino a 9) a fuoco molto dolce (il liquido deve solo fremere): girate la carne di tanto in tanto, con cautela perché non si rompa. Sgocciolate il guanciale e fatelo raffreddare in frigo. Lasciate nel tegame il fondo di cottura e, se necessario, fatelo restringere un po'.
2 Lavate gli spinaci e saltateli in padella con olio, il peperoncino e l'aglio rimasto non sbucciato e schiacciato per 3 minuti; salate. Lessate le patate in abbondante acqua bollente. Sbucciatele, schiacciatele grossolanamente con una forchetta e conditele con olio, sale, noce moscata e prezzemolo tritato.
3 Riscaldate il guanciale a pezzettoni nel tegame con il fondo di cottura e servitelo con gli spinaci e le patate.







SIMEPHOTO



ALAMY/ IPA AGENCY

Qui a fianco, da destra verso sinistra, Villa Mosconi Bertani (Negrar, VR), i fruttai per l'appassimento delle uve a della Cantina Contramalini (Marano, VR), la Locanda Buglioni (San Pietro in Cariano, VR).

per l'appassimento delle uve, meritano una visita la rinascimentale Villa della Torre e il Parco delle Cascate. Allegrini e Secondo Marco spiccano, tra le cantine della zona, per l'attività enoturistica. Dinastia del vino, Allegrini è la memoria liquida della Valpolicella, dove accoglienza e formazione sono un must della comunicazione aziendale. Da Secondo Marco, invece, Marco Speri, durante visite e assaggi, racconta il complesso ecosistema di un territorio tra lago e monti.

Il cuore delle terre dell'Amarone

Rimanendo nella zona Classica, arriviamo a Marano e a Negrar, luoghi in cui uva e vino sono l'essenza stessa di un habitat quasi primordiale. Marano è la capitale dei terrazzamenti collinari, con pendenze decise dove poggiano vigneti, frutteti e oliveti. Tante le aziende enoturistiche come Michele Castellani, Corte Rugolin o Giuseppe Campagnola. Giunti a Negrar, si entra invece nel luogo di origine della moderna viticoltura della Valpolicella. A un passo dalla cittadina, nella Villa Mosconi Bertani, fu prodotto per la prima volta, nel 1936, l'Amarone Classico: la cantina ha però sede a Grezzana, che vedremo nella prossima tappa. Lo spirito pionieristico coinvolge qui tutte le realtà. Tra quelle di punta, la Cantina Negrar, basilare nello sviluppo dei piccoli vigneti dei soci, così come l'ormai storica Bussola. Infine, non si può non citare Quintarelli, leggenda e innovazione in una sola persona: il mitico "El Bepi", al secolo Giuseppe Quintarelli, che seppe vestire l'Amarone di pura eleganza. Merita infine una visita la cantina Vigneti di Ettore, azienda familiare ad alto tasso di territorialità e qualità.

Valpantena e Valpolicella Orientale

Superata la zona Classica, si raggiunge Grezzana, nel cuore della Valpantena, areale della denominazione dal clima più fresco, dove ha sede appunto la cantina Bertani. Grazie ai 60 ettari di vigneti, questo luogo è un vero e proprio paradiso per gli appassionati, che possono godere di degustazioni guidate, anche di vecchie annate, nonché di eventi tematici con cene, concerti in vigna e mostre d'arte.

L'ultima tappa si trova nella Valpolicella Orientale, in quel di Cellore, nella Valle d'Illasi, famosa certamente per il vino, ma anche per la spettacolare fioritura dei ciliegi (tra marzo e aprile). D'obbligo, qui, la visita alla cantina Romano Dal Forno, indiscutibile icona della Valpolicella, dove il solo bearsi del fascino della sala di appassimento delle uve vale da sola tutto il viaggio.

TACCUINO DI VIAGGIO

A SAN PIETRO IN CARIANO, TAPPA DA NON PERDERE È LA **CANTINA ZYMÉ** (*TEL. 0457701108, INFO@ZYME.IT - WWW.ZYME.IT*) PER UN PRIMO ASSAGGIO DEI TESORI ENOLOGICI DELLA VALPOLICELLA. IN QUEL DI SANT'AMBROGIO, È CONSIGLIATA UNA SOSTA GASTRONOMICA ALLA **LOCANDA BUGLIONI** (*TEL. 0456760676, BUGLIONI@BUGLIONI.IT - WWW.BUGLIONI.IT*), MENTRE A FUMANE LASCIATEVI RAPIRE DALLA DEGUSTAZIONE GUIDATA DI VINI NELL'**AZIENDA SECONDO MARCO** (*TEL. 0456800954, INFO@SECONDOMARCO.IT - WWW.SECONDOMARCO.IT*). A NEGRAR MERITA UNA VISITA LA **CANTINA VALPOLICELLA NEGRAR**, CON IL MUSEO VIRTUALE DELLA TERRA DELL'AMARONE (*TEL. 0456014300, INFO@CANTINANEGRAR.IT - WWW.CANTINANEGRAR.IT*). QUI POTETE PERNOTTARE NEL TRADIZIONALE **AGRITURISMO LE CROIBE**, DELLA CANTINA **I VIGNETI DI ETTORE** (*TEL. 0457540158, INFO@VIGNETIDIETTORE.IT - WWW.VIGNETIDIETTORE.IT*). A CHIUSURA DEL TOUR, UNA FULL IMMERSION NELLA STORIA DELLA VALPOLICELLA ALLE **CANTINE BERTANI**, IN QUEL DI GREZZANA (*TEL. 0458658444, BERTANI@BERTANI.NET - WWW.BERTANI.NET*), OLTRE A UNA VISITA NELL'AZIENDA VINICOLA **ROMANO DAL FORNO** (*TEL. 0457834923, INFO@DALFORNOROMANO.IT - WWW.DALFORNOROMANO.IT*).

termometri alimentari

PER AVERE IL MIGLIOR RISULTATO IN CUCINA I CIBI DEVONO ESSERE PREPARATI ALLA GIUSTA TEMPERATURA. QUI TROVATE GLI STRUMENTI DI MISURAZIONE PER COTTURE ECCELLENTI

a cura di Monica Pilotto, testo di Francesca Tagliabue, still life di Felice Scoccimarro, styling di Alkèmia



utile e dilettevole

STORIE DI OGGETTI IN CUCINA

Il termometro – strumento relativamente recente nella lunga storia di misurazione del caldo e del freddo –funziona rilevando cambiamenti nelle proprietà fisiche degli oggetti al variare della temperatura. Nel 1597 Galileo Galilei mette a punto il termoscopio, strumento che rileva la temperatura dell'aria; quasi due secoli dopo, lo svedese Anders Celsius adotterà l'omonima scala universale in centigradi, oggi usata in tutto il mondo. Nei secoli successivi, i termometri si sono evoluti e hanno trovato un uso in moltissimi settori, la pasticceria tra i primi, dove un preciso controllo della temperatura ha sempre avuto un'importanza fondamentale: basti dire che i pasticceri del IX secolo, per individuare le lievi gradazioni di calore del forno – necessario per cuocere alla perfezione torte e pasticcini, che bruciano facilmente per l'alto contenuto di burro e zucchero – facevano la "prova della carta": la temperatura era definita dal colore che un pezzetto di carta bianca, posato sul piano del forno, assumeva tra le varie tonalità dal giallo tenue al nocciola scuro. Così si andò avanti fino al 1915 con l'introduzione del primo forno con termostato integrato, cui seguirono prima termometri da applicare ai forni che non ne erano dotati, poi veri e propri strumenti autonomi ed efficienti.

Oggi sappiamo che la misurazione della temperatura è fondamentale nel caso dell'olio per friggere (160-180°), di dolci, cioccolato, latte, caramello, lievitati e pane fatto in casa (per attivare i lieviti l'impasto va "chiuso" a 25-26°), yogurt (40-45°) e soprattutto per la cottura di carni e pollame, in modo che i batteri nocivi siano stati distrutti.

Il termometro è molto utile anche per controllare che le temperature di frigorifero e congelatore siano adeguate alla conservazione dei cibi più deperibili come carne e pesce.

segue >

La temperatura di cottura determina il sapore, la consistenza e persino la qualità nutrizionale degli ingredienti. Per questo è fondamentale attrezzarsi con il giusto termometro

1
Meater 2 Plus si usa in forni tradizionali, padelle, friggitrici ad aria, forni tostapane, girarrosto, griglie a gas, a vapore, kamado, affumicatori e nell'olio bollente; ha sei sensori ed è collegabile a un'apposita app (€ 129). **Meater**

2
Dotato di puntatore laser, il termometro mostra sul display digitale Lcd la temperatura giusta della pietra per poter cuocere la pizza; funziona anche su superfici diverse, compresi acciaio e ferro (€ 50). **Ooni**

3
Per grigliare, arrostire e affumicare con precisione serve il termometro Control+: si possono monitorare fino a 6 bistecche o arrosti insieme; sono incluse 2 sonde e se ne possono acquistare altre (€ 89,95). **Gefu**

4
Il termometro a lettura digitale istantanea è facilissimo da usare: basta inserire la sonda nel cibo durante la cottura per avere la temperatura precisa in gradi Fahrenheit o Celsius (€ 24,49). **Weber**

5
Misura la temperatura esatta dell'acqua per le diverse specialità di tè e quella del latte per montare la schiuma il termometro Sido (€ 9,99). **Gefu**

6
Cuocere la carne alla perfezione si può con il termometro digitale Smart per arrosti e bbq grazie alla sonda, al lungo cavo e alla calamita per posizionarlo sul forno o sulla griglia (€ 62,90). **Küchenprofi**

7
Indispensabile per friggere, per arrostire, per temperare il cioccolato, per salse e caramello, il termometro con sonda in acciaio funziona semplicemente con una comune batteria (€ 25,90). **Tescoma**

8
Questo modello ha la sonda che si ripiega, rientrando nel corpo del termometro digitale così da occupare meno spazio; misura con precisione la temperatura interna degli alimenti e anche dei liquidi (€ 25,90). **Tescoma**

9
Il forchettone ha termometro integrato elettronico e display Lcd che consente di visualizzare l'unità di misura, il tipo di carne e il grado di cottura (€ 15,90). **Kasanova**

10
Per cibi perfettamente grigliati dotatevi del Connect Smart Grilling Hub che avvisa sullo smartphone il grado di cottura e quando è il momento di girare gli alimenti (€ 149,99). **Weber**

11
Il termometro per arrosti Messino legge la temperatura interna della carne, quella del forno ed è ideale per le cotture a bassa temperatura (€ 24,95); accanto, il termometro a quattro colori misura i gradi di cottura (€ 6,90), e quello piccolo nero la temperatura di tè e latte (€ 9,99). **Gefu**

12
Per un accurato controllo della cottura, il termometro in acciaio inox e vetro resistente ha un quadrante guida chiaro e preciso e misura la temperatura interna delle pietanze da 60° a 120° (€ 12,90). **Tescoma**

13
Il nuovo dispositivo Sensor ipertecnologico è composto da sonda sensore che, collegandosi al Bimby TM6 tramite Bluetooth attraverso la nuova app Cooking Center, trasmette grazie a due sensori la temperatura interna, al cuore delle pietanze fino a un massimo di 100° e la temperatura ambiente del forno o della griglia fino a 275°. È anche utilizzabile separatamente da Bimby (€ 179). **Bimby**

Indirizzi a pagina 138

ARROSTO DI VITELLO ALLA PANCETTA

MEDIA
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE
30 MINUTI
COTTURA 2 ORE
E 5 MINUTI
765 CAL/PORZIONE

1,5 di carré di vitello – 100 g di formaggio fresco di capra – 80 g di pancetta dolce – 2 rametti di rosmarino – 1 dl di vino bianco – brodo di carne – 2 mazzetti di cipollotti – 400 g di piselli – 50 g di burro – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Tritate la pancetta, unitela al formaggio con un cucchiaio di rosmarino tagliuzzato fine. Incidete il carré lungo la linea delle costole, farcitelo con il mix e legatelo con lo spago da cucina, poi massaggiatelo con il burro, sale e pepe.
2 Mettete l'arrosto in una teglia con 2 cucchiai d'olio e il rosmarino rimasto, bagnate con il vino e infornate a 180° per 90 minuti, irrorando la carne con il fondo di cottura e di tanto in tanto con un mestolino di brodo bollente.
3 Eliminate le foglie esterne dei cipollotti e divideteli a metà. Trasferiteli nella teglia, conditeli con il fondo e proseguite la cottura per 20 miuti. Sbollentate i piselli per 5 minuti, uniteli all'arrosto e proseguite la cottura per 10 minuti. Al termine lasciate la teglia nel forno spento per 15 minuti. Slegate l'arrosto e servitelo a fette con i piselli e i cipollotti arrostiti.

I termometri alimentari oggi sono analogici, elettronici, digitali, laser o a infrarossi. Insomma, la scelta è molto vasta.

I termometri analogici a quadrante – spesso un po' rétro, dove la lancetta indica il tipo di carne e la temperatura di cottura – vanno in forno, affumicatore, griglia o bbq (da 50° a 350°). Alcuni modelli, detti a inserimento, hanno uno spillone (sonda) da inserire nel cibo e una clip per fissarli alla pentola nel caso di liquidi. Ci sono poi termometri elettronici digitali: nel forno rimane la sonda, collegata a un cavo ignifugo che arriva a un display a Led esterno; esistono anche senza cavo. I termometri laser o a infrarossi (pirometri) misurano la temperatura senza venire in contatto con gli alimenti, registrandone la radiazione infrarossa emessa: ottimi per misurare zuppe, creme, olio caldo, ma anche teglie e padelle prima di iniziare a cuocere. Per birra e vino ci sono termometri a bracciale, che cingono la bottiglia. Sandro Maritani, Maestro Pasticcere di AMPI, Accademia Maestri Pasticceri Italiani, ricorda che pasticceria e panificazione sono una scienza esatta: ideale un digitale di massima precisione con sonda e cavo (da −40° a 300°), perfetto per lievitati, confetture, meringa italiana e doppie fritture (krapfen).



INTERVISTA



Termometri? Mai più senza

LO CHEF BISTELLATO MARCO SACCO, DEL RISTORANTE PICCOLO LAGO DI VERBANIA, CI DÀ IMPORTANTI INDICAZIONI.
USARE UN TERMOMETRO IN CUCINA È ESSENZIALE? SONO FONDAMENTALI IN OGNI CUCINA PER PERFEZIONARE LE COTTURE, ANCHE A BASSA TEMPERATURA: NELLA COTTURA IN FORNO SOTTOVUOTO SERVE LA SONDA AL CUORE. CI SONO SACCHETTI SPECIFICI CHE HANNO PUNTI RINFORZATI DA GOMMINI DOVE INFILARLA, COSÌ NON ENTRA ARIA O ESCONO SUCCHI.
I TERMOMETRI SONO TUTTI UGUALI? È SEMPRE MEGLIO UTILIZZARE QUELLI PIÙ ADATTI ALLE VARIE PREPARAZIONI, SALATE E DOLCI. VA FATTA UNA DISTINZIONE TRA PIANI A INDUZIONE E A GAS. NEL PRIMO CASO, IL TERMOMETRO AL LASER NON CREA PROBLEMI, MENTRE QUELLO A SONDA, DI METALLO E MAGNETICO, PUÒ CREARE INTERFERENZE CHE ALTERANO LA MISURAZIONE.
QUALCHE ALTRO CONSIGLIO? LA TEMPERATURA CHE FA FEDE È QUELLA AL CUORE (EVITARE QUINDI PARTI GRASSE E OSSI); NEL CASO DI UN ARROSTO, RAGGIUNTA LA TEMPERATURA GIUSTA AL CENTRO, SI ACCENDE IL GRILL, PER AVERLO MORBIDO DENTRO E CROCCANTE FUORI. SCALDARE IL FORNO ALMENO UN'ORA PRIMA DARÀ UNA TEMPERATURA PIÙ STABILE E FATE PASSARE CIRCA 20 SECONDI DALL'INSERIMENTO DELLA SONDA ALLA LETTURA DELLA TEMPERATURA. INFINE, LE SONDE VANNO ACCURATAMENTE PULITE DOPO OGNI USO.

UN “MOTORE DI RICERCA” NEL VINO

PAOLOLEO, IL NUOVO VOLTO DELLA PUGLIA



CANTINE PAOLOLEO
Salento in purezza

vinitaly
PADIGLIONE 11 / STAND B5

Il sole, il mare, l’arte e... il vino.

La Puglia è tutto questo e Paololeo ne è l’interprete, con vini che partono dai profumi dei vitigni autoctoni da riscoprire, come la Malvasia Nera, la Verdeca o il Minutolo, passano per la piacevolezza dei bianchi freschi e fruttati fino ad arrivare ai rossi strutturati simbolo della regione, come Primitivo e Negroamaro. Vini che sono frutto della conoscenza del territorio da parte del fondatore, Paolo Leo, e della sua visione sperimentale, supportata dalla moglie Roberta e dai figli.

Il simbolo della Puglia

L’azienda si trova nel cuore del Parco del Negroamaro, il vitigno più importante della regione.
Orfeo ne è l’interprete da 24 anni, con il proprio carattere fiero e deciso, un rosso importante che porta in sé tutto il calore della Puglia.





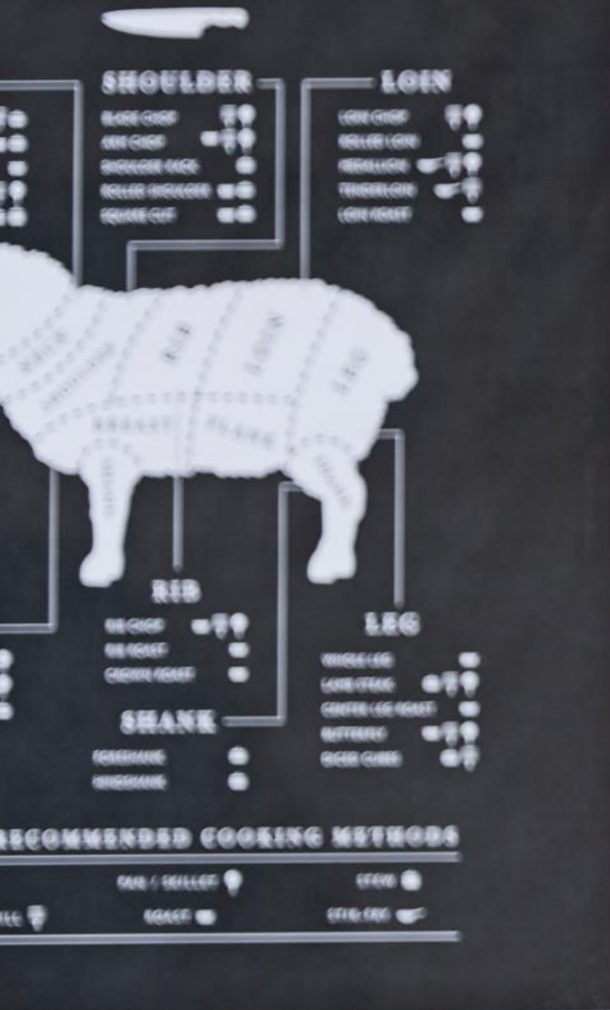


Non solo Rossi

Bianchi profumati, rosati morbidi e seducenti, rossi da bere freschi in ogni stagione.
La Puglia di Paololeo parla una lingua contemporanea.
Al centro sono i vitigni autoctoni, provenienti dal Salento, da Manduria e dalla Valle d’Itria.
Calaluna è un Fiano in purezza, ideale per l’aperitivo o da abbinare alla cucina fresca e colorata della primavera e dell’estate.
MoraMora e **RosaMora** nascono invece dalla Malvasia Nera, vitigno dalla lunga storia, a lungo sottovalutato, che l’azienda ha riportato alla luce. Dotato di profumi straordinari, è un vitigno raro, che con MoraMora e RosaMora si esprime in vini originali, da degustare freschi, in ogni occasione.
Vini fruttati che sanno di estate.

Un vino in fondo al mare

L’ultimo progetto è la “Cantina Sottomarina”. Prima in Puglia, Paololeo ha accettato la sfida di affidare al mare 1011 bottiglie di Mormora, un Metodo Classico “marino”, ottenuto da due varietà autoctone da riscoprire, la Verdeca e il Maresco. Le acque di Porto Cesareo le custodiranno per **12 mesi a -30 m,** riparandole dalla luce e dall’influsso delle fasi lunari, cullandole con movimenti ondivaghi e scolpendole con conchiglie e altre forme di vita marine. Un vino tutto da scoprire, frutto della natura.


CUTS OF LAMB
SHOULDER
LOIN
RIB
LEG
SHANK
RECOMMENDED COOKING METHODS


Leg
Loin
Rib
Flank





ricco e saporito AGNELLO

SIMBOLO ANTICO DELLA PASQUA, INTERPRETA GUSTOSE RICETTE SULLA TAVOLA DI FESTA. UNA PRELIBATEZZA DAL SAPORE RARO, CON AROMA E GUSTO CARATTERISTICI, DA MARINARE O MASSAGGIARE CON ERBE E AROMI PER POI CUOCERE ARROSTO O IN UMIDO. L'ACCOMPAGNAMENTO D'ELEZIONE SONO LE PATATE, MA È STREPITOSO ANCHE CON CARCIOFI, CIPOLLE, CAROTE

a cura di Monica Pilotto, ricette di Alessandra Avallone, foto di Felice Scoccimarro, styling di Ambra Poli



COSCIOTTO DI AGNELLO CON MENTA, CIPOLLINE E CARCIOFI

MEDIA
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
COTTURA 1 ORA E 35 MINUTI
360 CAL/PORZIONE

1 cosciotto di agnello tagliato a fette (800-900 g) – 1 bicchiere di vino bianco secco – brodo vegetale – 8 cipolle rosse piccole – 4 carciofi grandi – 2 spicchi di aglio – qualche rametto di menta fresca – 1 limone non trattato – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Condite il cosciotto con sale e pepe quindi rosolatelo in una casseruola da forno con 2 cucchiai di olio; aggiungete gli spicchi di aglio interi e sbucciati, le foglie di un paio di rametti di menta e sfumate con il vino bianco; versate un mestolo di brodo, coprite con un foglio di alluminio e trasferite la casseruola in forno già caldo a 180° per 40 minuti.
2 Nel frattempo sbucciate le cipolle e tagliatele a metà; mondate i carciofi tenendo una parte del gambo ed eliminando le foglie esterne e le punte. Tagliateli a metà, eliminate il fieno interno e sfregateli con mezzo limone. Prelevate 4 strisce di scorza dal limone rimasto e aggiungetele all'agnello insieme ai carciofi e alle cipolle, coprite nuovamente e continuate la cottura per altri 30 minuti.
3 Scoprite la casseruola e fate cuocere l'agnello con le verdure per altri 20 minuti, alzando la temperatura perché la carne prenda colore e aggiungendo altro brodo se necessario. Quando sarà cotto, regolate di sale e di pepe, profumate con cimette di menta fresca e servite.





In tutto il servizio tessuti in lino grezzo tinti a mano di Hue Table Stories. Indirizzi a pagina 138

COSCIOTTO DI AGNELLO DA 7 ORE

pag.112



AGNELLO MARINATO
ARROSTO

pag.112

AGNELLO GLASSATO ALLA SICILIANA

MEDIA
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 15 MINUTI
COTTURA 1 ORA E 40 MINUTI
670 CAL/PORZIONE

1,2 kg di agnello giovane tagliato a pezzi – 4 patate grandi – 2-3 cipolle grandi dorate – 1 spicchio d'aglio – 1 bicchiere di vino bianco – qualche rametto di prezzemolo – 3 cucchiai di caciocavallo grattugiato – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Sbucciate e affettate le cipolle, poi fatele stufare in una casseruola ampia con 2 cucchiai di olio, salate, pepate e aggiungete mezzo bicchiere di acqua poi lasciatelo consumare completamente. Fate prendere colore alla cipolle quindi trasferitele in un piatto.
2 Nella stessa casseruola aggiungete un altro cucchiaio di olio e fate rosolare i pezzi di agnello, girandoli su tutti i lati, salate, pepate e unite le cipolle stufate. Sfumate con il vino bianco, sbucciate l'aglio e tritatelo finemente, quindi aggiungetelo nella casseruola con un altro bicchiere di acqua calda; coprite e cuocete per 40 minuti circa.
3 Sbucciate le patate, tagliatele a grossi dadi, uniteli alla carne con un altro bicchiere di acqua, se necessario, coprite e cuocete per altri 30 minuti; quindi scoprite e fate ridurre il fondo di cottura che deve comunque risultare abbondante. Cospargete di prezzemolo tritato, trasferite la carne e le patate in un piatto di portata e fate sciogliere il caciocavallo grattugiato nel sugo. Nappate la carne e le patate con il sugo e servite.





AGNELLO AL MIRTO
pag.112

COSCIOTTO DI AGNELLO DA 7 ORE

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 7 ORE E 20 MINUTI
350 CAL/PORZIONE

1 cosciotto di agnello – 4 fette di pancetta affumicata – 6 carote grandi – 12 scalogni – 1 testa d'aglio – 1 mazzetto guarnito (timo, rosmarino, alloro) – 2 bicchieri di vino bianco secco – 2,5 dl di brodo di carne ristretto – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Incidete il cosciotto in più punti e inserite 6 spicchi d'aglio sbucciati nelle incisioni, quindi massaggiatelo con sale e pepe. Scaldate 2 cucchiai d'olio in una casseruola rettangolare e fatevi dorare il cosciotto d'agnello su tutti i lati. Trasferitelo in un vassoio e tenete da parte.
2 Intanto sbucciate le carote e tagliatele a rondelle, sbucciate anche gli scalogni. Aggiungete al fondo di cottura le fette di pancetta, le carote, gli scalogni e gli spicchi d'aglio rimasti, sfumate con il vino bianco e fate ridurre della metà.
3 Riprendete il cosciotto e sistematelo sopra le verdure, bagnate con il brodo caldo, aggiungete il mazzetto guarnito e coprite con un foglio di alluminio, sigillando bene i bordi. Trasferite la casseruola in forno già caldo a 120° per 7 ore. A fine cottura togliete l'alluminio e servite la carne con le sue verdure confit.

AGNELLO MARINATO ARROSTO

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 15 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 1 ORA E 10 MINUTI
510 CAL/PORZIONE

1,2 kg di spalla di agnello tagliata a pezzi – 6 limoni – 1 spicchio d'aglio – olio extravergine d'oliva – sale
<u>per il contorno</u> 2 patate – 2 patate dolci – 1 spicchio di zucca di Hokkaido – 1 daikon piccolo o 2 rape – olio extravergine d'oliva – sale

1 Salate i pezzi di spalla di agnello, bagnateli con il succo di 4 limoni e lasciateli marinare per 2 ore in frigorifero coperti con la pellicola.
2 Intanto preparate il salmoriglio: mescolate 6 cucchiai d'olio con il succo dei limoni rimasti e l'aglio tritato. Scolate l'agnello dalla marinata, asciugatelo, disponetelo in una teglia e bagnate con metà del salmoriglio.
3 Trasferite la teglia nel forno già caldo a 180° per 1 ora, bagnando spesso l'agnello con il salmoriglio rimasto. Quindi attivate la modalità ventilazione e lasciate dorare l'agnello per 10 minuti circa.
4 Per il contorno, mondate tutte le verdure e lessatele separatamente, poi scolatele e tagliatele a pezzi. Quindi rosolatele in padella con 2 cucchiai d'olio e un pizzico di sale. Servite l'agnello ancora ben caldo con le verdure miste saltate in padella.

AGNELLO AL MIRTO

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
COTTURA 35 MINUTI
690 CAL/PORZIONE

1 kg di sella di agnello con osso scalzato e a pezzetti – 150 g di lardo a fette – 30 g di pangrattato di pane bianco – 2 spicchi d'aglio – 1 mazzetto di prezzemolo – 2 rametti di mirto – olio extravergine d'oliva – sale – pepe
<u>per il contorno</u> 200 g di patatine novelle – 2 cucchiai di pecorino grattugiato – olio extravergine d'oliva – sale – pepe nero in grani

1 Condite ogni pezzo di agnello con sale e pepe e avvolgetelo con le fettina di lardo. Scaldate una padella antiaderente e rosolate la carne su tutti i lati a fuoco vivace, quindi trasferitela in una pirofila unta con 1 cucchiaio d'olio. Mondate il prezzemolo e il mirto, sbucciate l'aglio e tritateli finemente.
2 Fate dorare il pangrattato in forno a 100° per 10 minuti poi mescolatelo al trito aromatico. Distribuite il pangrattato alle erbe sull'agnello e infornate a 180° per 10 minuti; quindi attivate la modalità ventilazione del forno e proseguite la cottura per altri 10 minuti per completare la doratura.
3 Per il contorno, lavate bene le patatine novelle e lessatele per 10 minuti, scolatele e tagliatele a metà. Conditele con il pecorino, 2 cucchiai d'olio, pepe nero macinato e pochissimo sale (il pecorino è già salato), quindi doratele in padella per qualche minuto. Servite l'agnello caldissimo con le patatine al pecorino.

CARNE DI ALTA QUALITÀ? SCEGLI I WÜRSTEL SPECIALITÀ



5 MINUTI PER TANTI PIATTI DIVERSI









Alla griglia, in acqua bollente o al microonde, bastano pochi minuti per esaltare ogni Würstel Specialità. **Wiener il classico:** ideale anche nell'insalata di patate. **Meraner il rustico:** dal gusto deciso è perfetto con il pane e una salsa. **Servelade il delicato:** ti sorprende anche in insalata o nella pasta fredda. **Bratwurst il bianco:** dalle sfumature aromatiche è irresistibile rosolato. Prova anche gli originali **Knacker**, croccanti fuori e morbidi nell'impasto.

SOLO CARNE DI COSCIA DI PURO SUINO, AFFUMICATA CON LEGNO DI FAGGIO, SENZA PELLE, SENZA POLIFOSFATI E GLUTAMMATI AGGIUNTI

Sei un food lover che cerca qualità eccezionale in ogni alimento? Ecco i tre punti da controllare quando scegli i tuoi würstel. **1. La carne.** Per un prodotto genuino preferisci la carne di coscia di puro suino, selezionata e lavorata da maestri macellai in modo naturale. **2. Gli ingredienti.** Sì alle spezie naturali, no ad aggiunte di polifosfati e glutammati. Leggi l'etichetta! **3. L'affumicatura.** Controlla che sia effettuata naturalmente, per esempio con legno di faggio, che conferisce un aroma delicato.

Il nome che riunisce queste caratteristiche è Recla, l'azienda altoatesina che produce i suoi Würstel Specialità in Val Venosta, seguendo le ricette originali di famiglia per würstel dal carattere unico.

Scopri prodotti e ricette su **recla.it**





bello, buono e creativo

Gioiosa e solare come il suo paese d'origine, ha un nome che già da solo evoca l'indole briosa e positiva (in persiano significa coppa di vino). A 38 anni Saghar, food writer e raffinata fotografa, ha un gran seguito, tanto da essere inserita già nel 2020 tra le 50 donne più influenti del cibo dal Corriere della Sera. Grazie al suo sito, finalista al Saveur Blog Awards, in dieci anni ha raccolto una grande comunità di curiosi, turisti inclusi che partecipano ai suoi food tour sulla cucina stagionale tricolore, e appassionati di cultura mediterranea e mediorientale. Si chiama Lab Noon ("noon" in persiano significa pane e in inglese mezzogiorno) e raccoglie scritti, immagini, ricette e il calendario dei corsi che Saghar organizza a Roma per realizzare piatti filologicamente perfetti così come originali preparazioni melting pot. Sempre con un occhio attento allo styling.

Migranti delizie

DALL'IRAN ALL'ITALIA L'ARTISTA SAGHAR SETAREH CI GUIDA CON IMMAGINI E RICETTE CURIOSE TRA CUCINE DIVERSE E INGREDIENTI IDENTICI, MIGRATI NEI SECOLI DA EST A OVEST E VICEVERSA. UN FILO ROSSO CHE COLLEGA POPOLI PIENI DI FANTASIA E BUON GUSTO

testo di Silvia Bombelli, foto di Felice Scoccimarro, styling Alkèmia





Arrivata da Teheran in Italia per specializzarsi in fotografia e design all'Accademia delle Belle Arti di Roma nel 2007, l'iraniana Saghar Setareh si è innamorata della città e ha deciso di restarci a vivere, senza mai dimenticare il suo luogo natio. A cavallo tra due mondi e in cerca di una sintesi identitaria, si è appassionata al tema della migrazione e delle sue scaturigini culturali proprio attraverso il cibo, metafora della vita, perché un po' siamo quel che mangiamo. Alla cucina è approdata per caso anni fa, scartabellando su internet per trovare qualche ricetta fresca e leggera e a lei, che a casa non aveva mai toccato una pentola, si è aperto un mondo nuovo. L'ha studiato, indagato e sperimentato con un occhio molto speciale, quello dell'artista sintetizzando tutto questo lavoro nel libro *Melograni e carciofi* (Slow Food Editore, 320 pagine, 35 euro), uscito prima nel Regno Unito e poi in Italia. "Essenzialmente è un libro sulle migrazioni: di ingredienti, di ricette e di storie, ma soprattutto delle persone che le portano con sé, di una patria che non è più uno spazio fisico ben definito ma una sconfinata nozione fluida, dai confini indistinti, libera di vagare e assumere nuove forme, così come il piatto a base di melanzane assume nuovi nomi al mutare dei condimenti", spiega. Ancor prima delle ricette e del testo ricco di curiosità storiche, colpiscono le fotografie: solari, come i paesi di cui parla (tutte realizzate a luce naturale), e decisamente pittoriche. Un'artista gourmand, insomma, propone un viaggio alla scoperta di una cucina piacevolmente lenta e mai vanamente sofisticata, in cui il gusto sposa la praticità. Dalla prima colazione persiana con porridge all'acqua di rose, zuppa di lenticchie leggera e omelette dolce, ai diversi tipi di peperoni ripieni, passando per le polpette di Aleppo con le amarene, il pollo arrosto ripieno di frutta secca, le mele cotogne al forno, sciroppose, speziate o ubriache. Tra i protagonisti di questo racconto goloso troviamo la melassa di melagrana e la rosa damascena, oppure l'infuso di zafferano, le cipolle dorate e il riso, presenti anche nelle ricette che illustriamo in queste pagine. ***segue >***



INFUSO DI ZAFFERANO
Triturate 1/2 cucchiaio di stimmi di zafferano con un pizzico di zucchero in un piccolo mortaio. Intanto, fate bollire 1/2 tazza di acqua, lasciatela riposare per qualche minuto perché si abbassi un po' la temperatura. Mettete la polvere in una tazza di vetro, unite 3 cucchiai di acqua calda, coprite con un piattino e lasciate in infusione per 10 minuti.



NAAN-E SHEERMAL
Panini al latte

FACILE
PER 2 PANINI
PREPARAZIONE 50 MINUTI + IL RIPOSO
COTTURA 40 MINUTI

250 ml di latte – 2 cucchiaini di lievito secco (7 g) – 50 g di zucchero – 100 g di burro fuso – 300 g di farina 00 + quella per la lavorazione – 200 g di farina integrale 00 – 1 cucchiaino e mezzo di infuso di zafferano (ricetta in alto) – 1 uovo – semi di nigella (cumino nero), sesamo o lino per guarnire – sale
per il mix da spennellare 2 cucchiai di burro fuso – 1 cucchiaino e mezzo di infuso di zafferano (ricetta in alto) – 1 uovo leggermente sbattuto – latte

1 Fate intiepidire il latte in un pentolino e scioglietevi il lievito e lo zucchero. Coprite e lasciate a riposo per 5-10 minuti finché si formerà una schiuma.
2 Tenete da parte un cucchiaino di burro fuso e aggiungete il resto in una ciotola capiente con le due farine e l'uovo.
3 Unite il cucchiaino e mezzo di infuso di zafferano e un cucchiaino e mezzo di sale.
4 Aggiungete, mescolando con un cucchiaio di legno, anche il mix di latte e lievito.
5 Amalgamate bene gli ingredienti e cominciate a lavorare l'impasto a mano fino a ottenere una pasta leggermente appiccicosa.
6 Lavorate ancora per 5-10 minuti nella ciotola o sul piano di lavoro infarinato e formate una palla. Ungete il fondo di una ciotola con un po' del burro messo da parte, adagiatevi l'impasto e spennellate la superficie con il burro rimasto. Coprite con un canovaccio e lasciate riposare per 30-60 minuti o finché l'impasto non sarà raddoppiato di volume. Battetelo con il pugno per far uscire l'aria, poi impastate per altri 10 minuti. Lasciate a riposo per 5 minuti sotto il canovaccio. Tagliate l'impasto a metà e con ogni pezzo formate una palla, facendo rientrare le estremità verso il centro. Lasciate riposare per altri 5 minuti.
7 Adagiate un foglio di carta forno sul piano di lavoro, cospargete una palla di impasto con la farina e spianatela in un disco spesso. Realizzate una piccola decorazione con la punta di un dito, tracciando un cerchio più esterno e un reticolo di riquadri all'interno. Lasciate riposare per 5 minuti.
8 Scaldate il forno a 200°. Intanto preparate il mix da spennellare, mescolando in una ciotola l'uovo con il burro fuso, poco latte e l'infuso di zafferano.
9 Trasferite l'impasto in una teglia tenendo sotto la carta forno. Spennellatelo con il mix all'uovo e cospargetelo con i semini. Cuocete in forno per 25-35 minuti o finché la preparazione non risulterà dorata. Preparate allo stesso modo anche il secondo panino.








CIPOLLA DORATA
Scaldate un po' di olio per friggere in una padella grande a fuoco medio-alto. Tagliate 2 cipolle a metà e poi a fettine di 5 mm di spessore. Quando nell'olio si formeranno minuscole bollicine, friggete le mezzelune di cipolla, ben separate le une dalle altre, in due o tre riprese. Friggete ogni volta a fuoco medio-alto per 8-12 minuti o finché la cipolla non risulti appassita e completamente dorata. All'ultimo momento aggiungete 1/4 di cucchiaino di curcuma in polvere e trasferite le cipolle con un mestolo forato su un piatto di rivestito di carta da cucina.







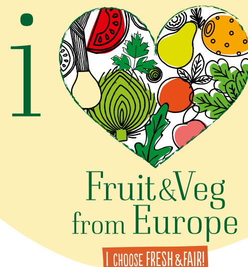
TAHCHIN-E BADENJAN
Timballo di riso con melanzane fritte

MEDIA
PER 4-6 PERSONE
PREPARAZIONE 1 ORA + IL RIPOSO
COTTURA 2 ORE

per il riso 350 g di riso iraniano o basmati a chicco lungo – olio di semi – sale grosso
per il tahchin 1 kg di melanzane – 2 cipolle dorate (ricetta in alto) – 200 g di yogurt greco – 3 uova – 1/2 cucchiaino di cannella in polvere – 1/4 di cucchiaino di curcuma in polvere – 50 g di ghee (burro chiarificato diffuso nella cucina indiana e mediorientale; si può sostituire con metà burro e metà olio) – 45 ml di infuso di zafferano (ricetta nella pagina accanto in alto) – olio per friggere – sale – pepe nero
per guarnire 4 cucchiai di bacche di crespino essiccate (o chicchi di melagrana) – 1 cucchiaino di burro – 1/2 cucchiaino di zucchero

1 Sciacquate il riso e mettetelo in una grande ciotola coprendolo con acqua fino a 5 cm sopra il cereale. Unite 70 g di sale grosso e mescolate dolcemente. Fate riposare per 2-3 ore. Intanto dorate la cipolla come spiegato sopra. Sbucciate le melanzane, tagliatele a fette di 1 cm e strofinatele con 1/2 cucchiaino di sale. Mettetele in uno scolapasta per almeno 30 minuti. Sciacquatele e asciugatele tamponando con carta da cucina.
2 In una padella scaldate alcuni cucchiai di olio e friggete a scaglioni le fette di melanzana su entrambi i lati per qualche minuto a fuoco vivo, finché non risultano dorate.
3 Disponete le melanzane su un piatto rivestito di carta da cucina e cospargetele di curcuma.
4 In una ciotola capiente unite lo yogurt e le uova, l'infuso di zafferano, sale e pepe.
5 Scolate il riso, tenendo da parte un po' di acqua di ammollo in cui lo cuocerete con 1 cucchiaino e mezzo di olio per 5-10 minuti in modo che i chicchi risultino al dente. Scolate e sciacquate il riso sotto l'acqua corrente fredda per almeno 30 secondi per bloccare la cottura e incorporatelo delicatamente nella ciotola con lo yogurt allo zafferano.
6 In una pentola antiaderente con il fondo pesante (diametro 23-28 cm) scaldate il ghee a fuoco vivo. Aggiungete la metà del mix di riso e yogurt e premete leggermente con il cucchiaio. Distribuite un po' di cipolla, coprite con metà delle fette di melanzana e spolverizzate di cannella.
7 Distribuite la cipolla dorata restante, quindi adagiate un altro strato di melanzane.
8 Aggiungete il resto del mix di riso e premete ancora con il dorso di un cucchiaio di legno. Avvolgete il coperchio in un canovaccio e mettetelo sulla pentola, assicurandovi che la chiuda ermeticamente. Cuocete per 5-10 minuti a fuoco vivo, poi abbassate la fiamma al minimo e cuocete per 80-90 minuti senza mai sollevare il coperchio. Spegnete e lasciate a riposo per 5 minuti. Intanto, sciacquate le bacche di crespino e cuocetele in un pentolino con il burro a fiamma medio-bassa per 2 minuti. Unite lo zucchero, mescolate e spegnete.
9 Sostituite il coperchio con un grande piatto e, usando le presine, girate la pentola in un solo movimento. Risollevatela con delicatezza per sformare il tahchin. Disponete le bacche al centro, tagliate e servite a fette. Si può cuocere il tahchin anche al forno a 180° coperto per 80-90 minuti.





GUSTO E BENESSERE IN TAVOLA

E' già Primavera. In tavola ricette gustose preparate con frutta e verdura di stagione.

Il programma "I Love Fruit & Veg from Europe", sostenuto dalle organizzazioni di produttori Agritalia, A.O.A., La Deliziosa, Meridia, Terra Orti e cofinanziato dalla Commissione Europea, si pone l'obiettivo di promuovere il consumo di prodotti ortofrutticoli europei di qualità e di stagione, anche nelle loro versioni biologiche e DOP / IGP. Per un'alimentazione più sana e, nel contempo, più sostenibile.

In Primavera, scopri i benefici dei carciofi. Incredibilmente gustosi, i carciofi offrono anche numerosi vantaggi per la tua salute. Ricchi di fibre, antiossidanti e vitamine essenziali, i carciofi favoriscono la digestione, migliorano la salute del fegato e forniscono un supporto al sistema immunitario. Con la nostra ricetta "Carciofo alla Giudia", potrai godere di tutti questi benefici in un piatto delizioso ed appagante. Scopri il potere dei carciofi e lasciati conquistare dalla loro bontà autentica!

CARCIOFO ALLA GIUDIA

DOSI 4 PERSONE

PREPARAZIONE 15 MINUTI
COTTURA 25 MINUTI
4 CARCIOFI ROMANESCHI
2 LITRI DI OLIO DI GIRASOLE O OLIO DI ARACHIDE
1/2 LIMONE
SALE

Pulire i carciofi(Eliminare dai carciofi le foglie esterne, finché appaiono le foglie con il bianco alla base, tagliate la parte superiore delle foglie e rifilatele eliminando la parte legnosa, in modo da creare la forma di una rosa. Praticate quindi un taglio a un cm dall'apice e scavate all'interno per eliminare le barbe e le punte dure con uno scavino. Rifilate il gambo e spruzzali con succo di limone per fissarne il colore naturale, batterli per renderli morbidi e poi allargare le foglie delicatamente, immergerli in acqua acidulata e ghiaccio per evitare l'ossidazione). Scaldate l'olio in una casseruola con i bordi alti e tenetelo caldo a 130°. Asciugate accuratamente i carciofi e Immergeteli nell'olio caldo, ma non bollente, e cuoceteli per 20 minuti, finché la base del carciofo risulta tenera. Scolate i carciofi a testa in giù su carta assorbente. Al momento di servire, scaldate di nuovo l'olio a 175°, allargate bene le foglie facendo attenzione a non romperle e immergete di nuovo i carciofi nell'olio per 3 minuti finché risulteranno croccanti e bruniti con le foglie aperte. Scolateli su carta assorbente e serviteli con una presa di sale.

ENJOY. IT'S FROM EUROPE.

Per altre ricette: www.ilovefruitandvegfromeurope.com





ENJOY IT'S FROM EUROPE

www.ilovefruitandvegfromeurope.com

Follow us on



uOva toscane



RAZZE DI GALLINE QUASI SCOMPARSE, PERCHÉ SOSTITUITE DA MODERNI INCROCI A CRESCITA RAPIDA, TORNANO A POPOLARE LE CAMPAGNE TRA PISA E LIVORNO, AREZZO E PRATO, PORTANDO A CORREDO ALTRETTANTE TIPOLOGIE DI UOVA. PRELIBATEZZE DA INTENDITORI PER RICETTE TRADIZIONALI CHE RITROVANO SAPORI ORIGINARI GRAZIE AL RINASCIMENTO DI POLLI D'ANTAN

a cura di Silvia Bombelli, testo di Riccardo Lagorio, foto reportage di Emanuela De Santis, ricette di Giovanna Ruo Berchera, foto dei piatti di Laura Spinelli, in cucina Elena Tettamanzi

Per ritrovare il gusto delle uova fresche che mangiava da bambina Laura Peri a Montevarchi ha voluto riprovare ad allevare le galline Valdarnesi, come faceva il nonno. Praticamente libere in un bosco di ginepri, querce e corbezzoli.

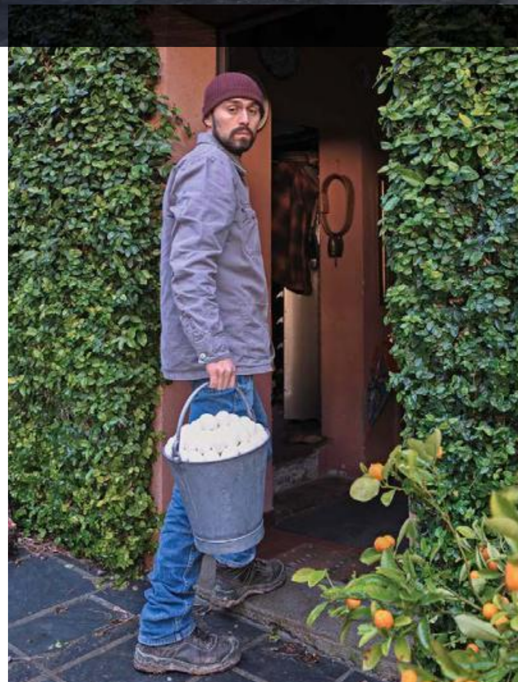






CIAMBELLA ALLE ERBE DI PRIMAVERA CON RICOTTA E UOVA SODE

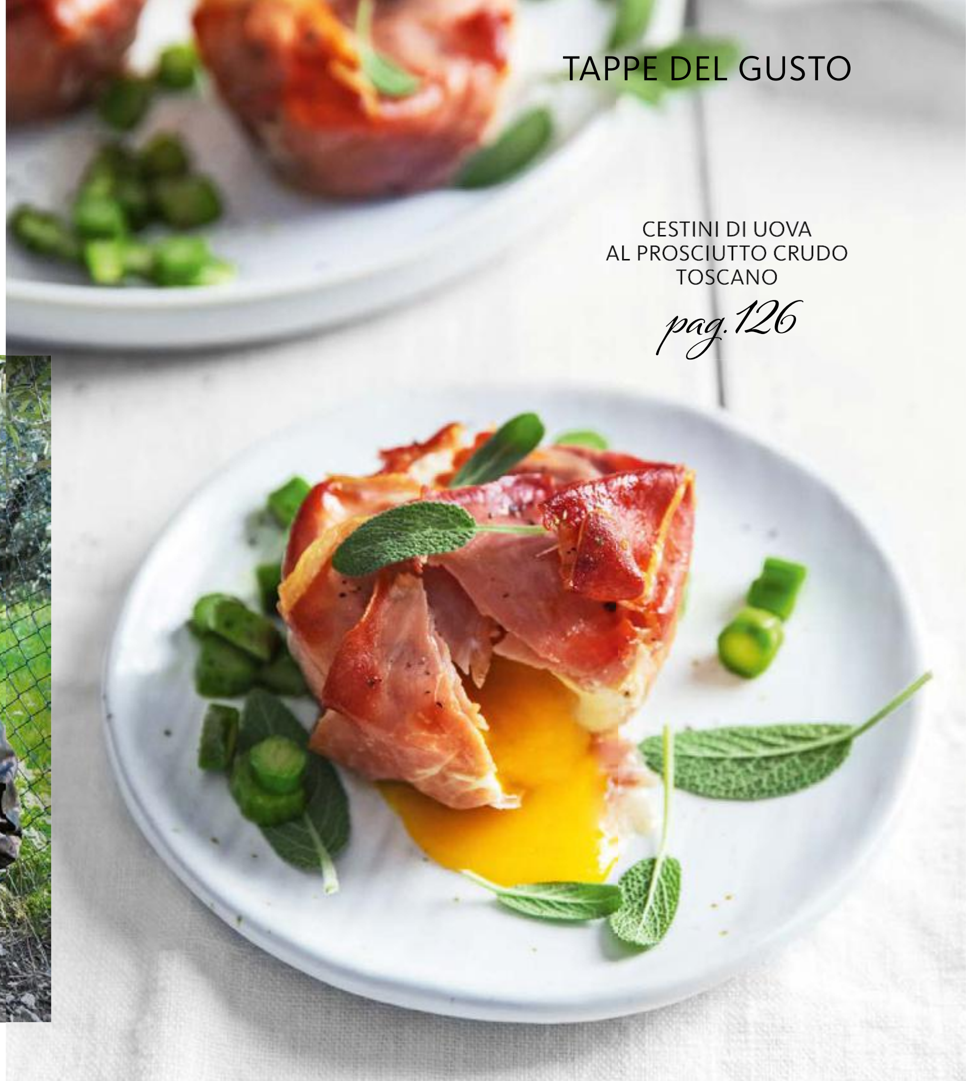
pag. 126



In alto, vista su Mugello Borgo San Lorenzo. Sopra, Filippo Parisi che gestisce un allevamento di tremila galline Livornesi allo stato libero su un ettaro di terra, cibandosi di insetti e lombrichi, oltre ai cereali e scarti caseari, come avviene per il Poulet de Bresse.

Sotto, Marco Monni con le sue Livornesi nel piccolo allevamento di famiglia nel Pratese. Queste galline dormono volentieri sugli alberi e producono uova deliziose, ricche di vitamine e sali minerali.





CESTINI DI UOVA AL PROSCIUTTO CRUDO TOSCANO

pag. 126

Le uova sono la metafora della complessità del mondo. Lasciando da parte il classico enigma: "è nato prima l'uovo o la gallina", ciascun uovo è diverso dall'altro, difformità evidenti soprattutto confrontando uova di razze diverse. Questo aspetto apre un'originale riflessione sulla unicità di ogni essere vivente sull'importanza della biodiversità. Gli allevamenti intensivi, minacciando l'esistenza delle razze di polli autoctone italiane, hanno ridotto queste differenze. Per giungere a un'adeguata conservazione genetica di polli poco redditizi, è stata creata la prima Criobanca Italiana del Seme delle Razze Avicole Autoctone con tre centri: in Lombardia, in Molise e Puglia. A livello commerciale le uova si distinguono per calibro, da piccole a grandissime, con le prime quattro lettere dell'alfabeto. Ciascun uovo ha impressa sul guscio la propria carta d'identità con 5 parametri: il tipo di allevamento (0 per quello biologico, 1 per quello da galline allevate all'aperto, 2 per allevate a terra in edifici chiusi e 3 per galline allevate in gabbie chiuse). Segue l'indicazione d'origine (IT per l'Italia, tre cifre per il Comune e altro codice di tre lettere per l'allevamento). La Regione Toscana si è distinta per la promozione di alcune razze locali e il rinascimento dell'uovo passa proprio dalla terra dei Medici. Visionaria in questo senso è stata l'opera di Paolo Parisi che nel 1995 applicò alla gallina Livornese un metodo di allevamento per i tempi rivoluzionario. "Decise di puntare su gallline ovaiole come la Livornese allo stato libero inserendo nell'alimentazione gli scarti caseari, come il poulet de Bresse", ricorda il figlio Filippo, che oggi gestisce l'allevamento.

"Le tremila Livornesi vivono su 1 ettaro di terra e si cibano di proteine nobili come insetti e lombrichi, oltre ai cereali e, appunto, al latte", continua. "Il colore bianco del guscio di Livornese si distingue facilmente e oggi il consumatore lo associa a un uovo quantomeno biologico, anche se proveniente da altri modelli di allevamento". Oltre che per il timbro, si contraddistinguono, per il bouquet che ricorda i fiori, senza quel retrogusto di pesce che talvolta caratterizza certe uova.

La buona predisposizione delle Livornesi a fornire uova è stata apprezzata anche da Marco Monni che a Montemurlo, nel Pratese, gestisce un piccolo allevamento familiare. "Queste

segue >

LA PESCA IN ALASKA È SEMPRE SOSTENIBILE

Tutto il pesce dell'Alaska è selvaggio. Infatti, per Costituzione, dal 1959, lo Stato detta le regole per una pesca responsabile e sostenibile, regole che coinvolgono non solo tutti i lavoratori del settore, dai pescatori ai trasformatori ma anche scienziati e forze dell'ordine.

Per l'Alaska, la pesca rappresenta la maggior fonte di sostentamento e quindi l'obiettivo principale è di dare priorità al futuro degli stock ittici e, grazie alle leggi della Costituzione, le zone in cui operano i pescatori sono gestite proprio pensando al futuro.

IL SALMONE SELVAGGIO DELL'ALASKA

La pesca del salmone è certificata come sostenibile sia dal Programma Responsabile della Pesca in Alaska sia dal Marine Stewardship Council.

LE DIFFERENTI SPECIE

Il salmone selvaggio dell'Alaska comprende 5 specie: Argentato, Reale, Rosso, Keta e Rosa. Nessuna di queste è in pericolo di estinzione.

Tutte le informazioni, per saperne di più, con ristoranti e ricette, le trovate su sito www.alaskaseafood.it



WWW.ALASKASEAFOOD.IT





Sopra, Matteo Gabellini. Ha studiato la gallina Mugellese durante il corso di Agraria e ha deciso di allevarla per la sua rusticità. Non richiede un'alimentazione particolare e ha ancora innato l'istinto di covare e di prendersi cura dei suoi pulcini.

galline amano dormire sugli alberi. Sappiamo che l'assunzione delle loro uova, se allevate in natura, contrasta il livello di colesterolo e che sono ricche di vitamine e sali minerali".

L'allevamento di galline Valdarnesi di Laura Peri a Montevarchi è la plastica rappresentazione di come la biodiversità vegetale si integra con quella animale. In boschi di ginepro, corbezzolo e querce razzolano in immensi recinti: 8 ettari di libertà. "La mia attività è iniziata con un interrogativo", spiega: "riuscirò mai ad assaggiare un uovo che sa di uovo? Quelle che consumavamo erano quanto di più lontano dal gusto che avevo provato da piccola. Così nel 2004 mi venne l'idea di iniziare con 7 Valdarnesi, che il nonno allevava tra le querce. Bianche con cresta pronunciata, eretta nel gallo e ripiegata nella gallina", racconta Laura. La Valdarnese è una razza rustica, selezionata dagli anni Cinquanta, con accrescimento più lento rispetto alle altre razze e "viene nutrita con granaglie intere, oltre ad alimentarsi con le sostanze del pascolo naturale. Produce uova color avorio, ma meno di quelle delle galline ovaiole", continua.

La Gallina Mugellese, invece, è stata inserita solo a marzo 2023 nel Libro Genealogico delle razze avicole autoctone. Sino a metà del Novecento veniva utilizzata per la cova di molti selvatici come fagiani, starne e pernici e impiegata come balia per le uova delle galline da reddito come la Livornese. La sua taglia non eccessivamente piccola ne fece un polletto interessante anche per la carne, ma con la fine della produzione a livello familiare e l'avvento delle incubatrici, la gallina Mugellese sopravvisse solo in alcune aree isolate. Matteo Gabellini, che ne aveva sempre sentito parlare, la incontrò frequentando il corso di Agraria all'Istituto Giotto Ulivi di Borgo San Lorenzo. Racconta che "per questi animali è innato l'istinto di covare e prendersi cura dei pulcini. Grazie alla loro rusticità, non hanno bisogno di un'alimentazione particolare". L'uovo è grande la metà o poco più di quello galline ovaiole ed è leggermente allungato, color grigio crema. "Poiché vivono libere, il tuorlo ha colore variabile da giallo paglierino ad arancione intenso, secondo quello di cui le galline si nutrono", precisa Gibellini. Ecco perché nessun uovo è uguale all'altro.

le nostre scelte

Le Macchie Società Agricola
Via delle Macchie
Casciana Terme Lari (PI)
Telefono 3488602929

Il Pollaio Bio
Località La Rocca
Montemurlo (PO)
Telefono 3341855854

Azienda Agricola Laura Peri
Via di Picille, 51
Montevarchi (AR)
Telefono 3336606279

Azienda Agricola Camporosino
Via San Giovanni Maggiore, 56
Borgo San Lorenzo (FI)
Telefono 3495936478

Si ringrazia **Vetrina Toscana** *(vetrina.toscana.it) per avere reso realizzabile il servizio.*







CIAMBELLA ALLE ERBE DI PRIMAVERA CON RICOTTA E UOVA SODE

MEDIA
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 1 ORA
+ IL RIPOSO
COTTURA 1 ORA
400 CAL/PORZIONE

300 g di farina + quella per la lavorazione – 12 uova piccole di galline del Mugello – 600 g di erbe miste già pulite (bietoline selvatiche, tarassaco o indivia, silene) – 300 g di ricotta fresca ben scolata (nel cestello) – 200 g di riso bollito (70 g a crudo) – 80 g di parmigiano reggiano Dop grattugiato – 30 g di uvetta (facoltativa) – 4 rametti di maggiorana – 1/2 spicchio di aglio – 40 ml di latte – 40 g di pinoli – noce moscata – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Impastate la farina con 60 ml di olio, 70 ml di acqua e 1 pizzico di sale, fino a ottenere una pasta setosa, molto morbida ma non appiccicosa. Usate una spatola per staccare la pasta dal piano di lavoro. Formate un panetto e lasciatelo riposare per 40-60 minuti sotto una ciotola tiepida.
2 Immergete 8 uova in acqua fredda e cuocetele per 4 minuti calcolati dall'inizio del bollore, poi raffreddatele in acqua e sgusciatele. Cuocete le erbe al vapore per 3-4 minuti, lasciatele intiepidire e tritatele. Saltatele in padella per 2 minuti con un filo di olio, l'aglio e la maggiorana tritati. Fatele raffreddare. Passate la ricotta al setaccio, mettetela in una ciotola, unite il riso, l'uvetta sciacquata in acqua calda, il parmigiano, le erbe, metà dei pinoli tritati e 3 uova sbattute, salate, pepate, profumate con noce moscata e amalgamate.
3 Stendete la pasta sottile sulla spianatoia infarinata, ricavando un rettangolo lungo circa 60 cm e largo 18-20. Ponete il ripieno lungo il lato più lungo formando una sorta di salame, inserite all'interno le uova sode, mettendole in fila, ripiegate sopra la pasta sigillando i bordi e riunite le estremità per formare una ciambella chiusa, mettendo la parte sigillata verso l'interno. Disponetela in una tortiera oliata e infarinata, spennellate la superficie con l'uovo rimasto, sbattuto con il latte. Cospargete sopra i pinoli rimasti e cuocete in forno preriscaldato a 180° per 40-50 minuti.

CESTINI DI UOVA AL PROSCIUTTO CRUDO TOSCANO

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 15 MINUTI
COTTURA 15 MINUTI
280 CAL/PORZIONE

160-180 g di prosciutto crudo toscano affettato, un po' grasso – 4 uova – 8 asparagi – 50 g di caciotta toscana – 1 noce di burro – sale – pepe

1 Lavate gli asparagi, eliminate la parte legnosa del gambo e cuoceteli al vapore per 8-10 minuti. Allargateli su un vassoio, lasciateli intiepidire e spezzettateli. Rivestite 4 stampi monoporzione con carta da forno, foderatele con le fette di prosciutto, accavallandole e lasciandole debordare un poco.
2 Disponete sul fondo gli asparagi, coprite con la caciotta tagliata a lamelle sottilissime e, poi, sgusciate un uovo all'interno di ogni cestino, facendo attenzione a non rompere il tuorlo; ripiegate le fette di prosciutto sulle uova. Salate e pepate.
3 Sciogliete il burro in un pentolino, versate sui cestini e cuocete in forno caldo a 170° per una decina di minuti o, comunque, finché l'albume risulterà rappreso e il tuorlo ancora morbido. Sfornate, attendete 2 minuti, sollevate i cestini dagli stampi, eliminate la carta da forno e servite su piattini precedentemente riscaldati.

PANE DOLCE ALLE MANDORLE

ELABORATA
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 1 ORA
+ IL RIPOSO
COTTURA 40 MINUTI
660 CAL/PORZIONE

300 g di pasta madre già rinfrescata, pronta da usare (in pasticceria o nei negozi bio) – 10 g di lievito di birra fresco – 250 g di farina Manitoba – 250 g di farina forte per pane (W 280) + quella per la lavorazione – 100 g di farina di mandorle – 180 g di burro – 1 uovo + 4 tuorli – 200 ml di latte – 100 g di zucchero – 60 g di scorze d'arancia candite – 60 g di mandorle in scaglie – zucchero a velo – 1 cucchiaino da caffè di sale

1 Mettete la pasta madre nel secchiello dell'impastatrice con il lievito di birra sciolto in 140 ml di latte tiepido, unite l'uovo sbattuto con 3 tuorli e le scorze d'arancia frullate finemente con lo zucchero in modo da ottenere una polvere. Unite le due farine setacciate e la farina di mandorle. Iniziate a impastare con il gancio. Dopo qualche minuto aggiungete il burro ammorbidito e il sale. Lavorate l'impasto per circa un quarto d'ora finché risulterà morbidissimo ed elastico. Fate lievitare a 26-28° per 3 ore.
2 Dividete l'impasto in due pezzi uguali, formate due pagnotte e disponetele in due ciotole. Coprite con pellicola o con un telo di lino per evitare che la superficie si asciughi e riduca la lievitazione. Fate lievitare a 26-28° per almeno un'ora.
3 Sistemate 4 formine da budino piene di acqua negli angoli del forno e preriscaldatelo a 230°. Capovolgete le due pagnotte sulla placca del forno foderata con carta da forno, spennellatele delicatamente con il tuorlo rimasto, sbattuto con il resto del latte, cospargetele con le mandorle in scaglie e cuocete a 210° per 40-50 minuti. Fate raffreddare su una gratella e, prima di servire, spolverizzate con zucchero a velo.

Scelti PER VOI

TUTTO IL MEGLIO VISTO DA VICINO



GELATERIA COPACABANA



Tradizione e innovazione si fondono in questa realtà italo/brasiliana dove il maestro gelatiere Carlos Silva, fra l'altro ospite nel programma televisivo Kitchen Sound di Alessandro Borghese, vi delizierà con la sua vasta gamma di eccellenti sapori, dai classici come pistacchio e stracciatella ai più insoliti: lampone & rosmarino, gorgonzola & pera, pesto genovese, fior di nebbia.
Tutti gelati artigianali, basati su ingredienti genuini e di alta qualità, ai quali sono state da poco aggiunte le praline e i soggetti di cioccolato a tema. Inoltre, Carlos offre consulenze, lezioni e workshop sull'arte del gelato.

Casalmaggiore (CR)
Via Camillo Benso Conte di Cavour, 43
Tel. +39 349 9781723
www.gelateriacopacabana.com -

PONTE OTTAVI TRATTORIA TIPICA REGIONALE



La Trattoria Ponte Ottavi unisce tradizione e innovazione con piatti veneti classici e creativi, preparati con cura quotidiana.
Offre anche una selezione di carni di alta qualità e una carta dei vini nazionale ed estera. Situata strategicamente vicino al centro storico, all'aeroporto e alla stazione dei treni, con parcheggio privato e servizi per i diversamente abili.
Venite a vivere un'esperienza indimenticabile.

Treviso
Strada Ottavio Ottavi, 12
Tel. 0422 1720709
335 5296582
www.ponteottavi.com

SOCIETÀ AGRICOLA F.LLI PICCOZZHERO

Fondata oltre 50 anni fa dai nonni Celestina e Ernesto, l'azienda è ora guidata con passione dal figlio Lorenzo, impegnato nella produzione, trasformazione e vendita di formaggi, carni e salumi di alta qualità.



Cascina Dossi - Caravaggio (BG)
Via Per Bariano - Tel. 0363 53294
www.cascina-pizzocchero.it -

CANTINA BERGONZINI





Generazioni di agricoltori nella famiglia Bergonzini hanno lavorato con dedizione per coltivare le vigne più pregiate, rispettando le tradizioni e abbracciando l'innovazione. Oggi, Cantina Bergonzini è un luogo dove si mescolano le antiche conoscenze con le moderne tecniche di vinificazione.

Savignano sul Panaro (MO)
Via Tavoni, 429 - Tel. 340 1963400
www.cantinabergonzini.com -

GELATERIA BANDIRALI 1951





Da più di settant'anni Bandirali racconta una storia di amore per il gelato artigianale, dal gelato "fatto in casa" di Nonna Anita sino alla storica gelateria aperta nel 1973 dal figlio Silverio.
Qui da oltre trent'anni Mauro Bandirali, terza generazione della famiglia, miscela nelle Carpigiani l'alta qualità assieme alla tradizione e all'innovazione per poter sempre dire ai suoi affezionati clienti: "Voglio creare un gelato buono e genuino, come quello che darei a mia figlia".
Questi sono i valori di Bandirali 1951, non solo un marchio ma una lunga storia di autentica passione per la bontà.

Crema
Via Piacenza, 93 - Tel. +39 0373 84068
Centro Gran Rondò - Tel. +39 0373 201074
Via Mazzini, 72 - Tel. +39 0373 226168
www.bandirali1951.it

Ciaramicola

GOLOSO DOLCE UMBRO DELLA TRADIZIONE PASQUALE, È CARICO DI SIGNIFICATI ICONOGRAFICI E STORICI, E SI RIVELA UN VERO INNO CROMATICO ALLA CITTÀ DI PERUGIA

testo di Francesca Tagliabue, in cucina Antonella Pavanello, foto di Laura Spinelli, scelta del vino di Sandro Sangiorgi



È il dessert per eccellenza della Pasqua umbra, la ciaramicola, una delizia lievitata dal morbido impasto rosso con un mantello di candida meringa, decorato da una pioggia di palline di zucchero colorate.

La ricetta e la tradizione della ciaramicola – riconosciuta come Prodotto Agroalimentare Tradizionale (Pat) – affondano le radici nel Medioevo: risale al 1431 un testo di cucina umbro che riporta uno stanziamento in denaro da parte dell'amministratore della città di Gubbio per offrire ai concittadini una specialità chiamata *ciaramigola*, in occasione della festa di Sant'Ubaldo, patrono della città. Ancora oggi, mentre a Perugia la ciaramicola rimane un dolce legato alla Pasqua, a Gubbio viene associata alla festa del Santo patrono.

Indefinita l'etimologia del nome: per qualcuno sarebbe legato al termine "ciara", dialetto per la massa spumosa di albume (chiara) che la ricopre; per altri deriverebbe da "ciarapica", nome dialettale della cinciallegra, piccolo e coloratissimo uccello che annuncia l'arrivo della bella stagione con il suo canto; per altri ancora viene da "ciaramella" (ciambella) per la sua forma circolare.

Iconografia golosa

Appellativo a parte, questo dolce umbro vuole rappresentare la città di Perugia, così ricco di simbolismi tanto familiari agli abitanti: l'impasto morbido dall'intenso colore rosso-fucsia – dato dall'Alchermes, liquore profumato e speziato già noto nel 1200 in Toscana e dintorni– e la copertura bianca raffigurano i colori del vessillo perugino, grifone bianco in campo rosso. Anche le perline di zucchero che costellano la meringa hanno un preciso significato: rappresenterebbero i rioni della città, i cinque borghi storici, custodi di arte e tradizioni artigianali e commerciali legate alle porte delle antiche mura etrusche. Le palline blu vogliono ricordare le acque del lago Trasimeno, raggiungibile dalla porta orientata a ovest; quelle verdi omaggiano gli orti, vigne e boschi appena fuori la porta di sud ovest, mentre quelle rosse sono per la porta a nord, da cui entrava la legna da fuoco. Le gialle evocano il colore del grano che arrivava in città dalla porta a sud est, mentre le bianche sono associate al colore della farina, che giungeva a Perugia dai mulini sul Tevere dalla porta est. In alcune zone dell'Umbria, oltre a una croce di impasto al centro dell'anello a significare la Pasqua, vengono aggiunte alla ciambella 5 palline di impasto a simbolizzare i 5 borghi, oppure vengono creati 5 ciuffi nello spalmare la meringa sul dolce, a farne una vera una scultura gastronomica.



BERE GIUSTO

L'ACCOSTAMENTO COL VINO PARTE DALL'EQUILIBRIO FRA LA BASE DEL DOLCE E LA MERINGA, PER QUANTO LE CODETTE, SE ABBONDANTI, CONDIZIONANO LA RELAZIONE TRA LE PARTI E LASCIANO UN'EREDITÀ STUCCHEVOLE. IN QUESTI CASI IL SEGRETO È RIDURRE AL MINIMO LA GUARNITURA. TORNIAMO ALLA COMPOSIZIONE AVVINCENTE DELLA RICETTA. PENSIAMO A COME LA MERINGA ESPONE IL SUO APPROCCIO RESISTENTE IN SUPERFICIE E SCIOGLIEVOLE AL SUO INTERNO, OPPURE ALLA MODALITÀ IN CUI LA TORTA ESPRIME LA SUA MORBIDA MA NON DIMESSA TATTILITÀ. È TALE CONTIGUITÀ AD APRIRE LO SPAZIO AL SAGRANTINO PASSITO DECIUS DELL'AZIENDA FONGOLI, FORSE IL PIÙ DELICATO DELLA SUA TIPOLOGIA, UN ROSSO DOLCE APPENA TANNICO IN GRADO DI SERVIRE ENTRAMBI I LATI CON TALE PRECISIONE DA APPARIRE, A OGNI NUOVO CONTATTO, UN RINNOVATO COLLEGAMENTO TRA SINAPSI.

INTERVISTA



Figlia d'arte

I GENITORI DI ORIGINE SICILIANA APRIRONO A PERUGIA NEL 1975 LA PASTICCERIA 2000, CHE DA PIÙ DI 35 ANNI MARIA ANNUNZIATA CARBÈ PORTA AVANTI CON TALE PASSIONE DA COLLEZIONARE PREMI PER IL SUO GELATO ARTIGIANALE, OLTRE AD AVER VINTO L'ARGENTO AL CAMPIONATO MONDIALE DEL PANETTONE 2020 CON UNA RICETTA AL BERGAMOTTO E CIOCCOLATO FONDENTE. DA DUE LUSTRI, AFFIANCA IL MARITO CHEF, PER RINNOVARE CON UN TOCCO CREATIVO I DOLCI DI TRADIZIONE PERUGINA.

COME È FATTA LA SUA CIARAMICOLA?

A DIFFERENZA DI ALCUNI CHE PER VELOCIZZARE IL LAVORO UTILIZZANO DIRETTAMENTE STAMPI DA CIAMBELLA, IO PREFERISCO LA FORMA TRADIZIONALE: FACCIO UN TORCOLO CILINDRICO CHE IMPASTO COME UNA FROLLA SULLA SPIANATOIA E POI FORMO L'ANELLO DELLA CIARAMICOLA, CON LE CINQUE "PALLINE" A SIMBOLEGGIARE LE PORTE DI PERUGIA. PER PROFUMARE L'IMPASTO UTILIZZO SOLO SCORZE DI LIMONE E ARANCIA CHE MI MANDA UN CUGINO DIRETTAMENTE DALLA SICILIA. PER L'ALCHERMES, SCELGO QUELLO DI UNA DISTILLERIA PERUGINA, LA DI LORENZO. VA AGGIUNTO ALLA FINE, ALTRIMENTI "BRUCIA" L'IMPASTO.

E PER LA COPERTURA?

PREPARO UNA CLASSICA MERINGA ALL'ITALIANA, CON GLI ALBUMI COTTI A 111° E MONTATI A NEVE. DECORO CON I NOSTRI FIORELLINI COLORATI DI PASTA DI ZUCCHERO.

QUANTO SI CONSERVA?

AL MASSIMO 2 GIORNI, POI DIVENTA DURA. DEV'ESSERE CROCCANTE FUORI E MORBIDA DENTRO.

PAOLA MANCUSO

GLI INDIRIZZI DI SALE&PEPE

UNA SELEZIONE DI INDIRIZZI DEL TERRITORIO CHE OFFRONO QUESTA SPECIALITÀ

PASTICCERIA 2000
Via Gramsci 2, Ellera di Corciano (Pg), tel. 0755179518
APERTA FIN DAL 1975, È LA PASTICCERIA CON LABORATORIO ARTIGIANALE DI MARIA ANNUNZIATA CARBÈ, CHE CREA TORTE, PASTICCINI, MIGNON, PRALINE, BISCOTTI, SEMIFREDDI, GELATI E DOLCI TRADIZIONALI PERUGINI (TORCOLO DI SAN COSTANZO, CIARAMICOLA), CON SCELTA DI INGREDIENTI SEMPRE DI PRIMA QUALITÀ. NON MANCANO LE PROPOSTE SALATE.

CERQUIGLINI
Strada Egubina 48/1/a, Perugia, tel. 075 5716341
PANETTERIA E PASTICCERIA ARTIGIANALE CHE SFORNA PANE FRESCO IN MOLTE TIPOLOGIE (CON LIEVITO MADRE, AI CEREALI, DI SEGALE, DI ZUCCA, ALLE GEMME DI GRANO), SPECIALITÀ DOLCI, TRA CUI LA CIARAMICOLA, E SALATE.

PASTICCERIA PIAZZA SETTEVALLI
Via Tazio Nuvolari 21, Perugia, tel. 0755000382
PASTICCERIA STORICA CON LABORATORIO, L'INTERA PRODUZIONE È FATTA ARTIGIANALMENTE, SENZA SEMILAVORATI. SPECIALIZZATI SULLA COLAZIONE CON 50 PRODOTTI DIVERSI, SONO FORTI SULLA TRADIZIONE: LA CIARAMICOLA È VENDUTA TUTTO L'ANNO, COME LA TORTA AL FORMAGGIO CON LIEVITO MADRE.

PASTICCERIA ETRUSCA
Via Settevalli, 131/I, Perugia tel 0755000119
TANTA ATTENZIONE ALLA TRADIZIONE CON UNO SGUARDO SULLA CONTEMPORANEITÀ, CON SEMIFREDDI, MIGNON, TORTE E MONOPORZIONI. A PASQUA NON MANCANO COLOMBE E UOVA ARTIGIANALI, IL TORCOLO DI S.COSTANZO, LA TORTA AL FORMAGGIO E LA CIARAMICOLA, DISPONIBILE ANCHE SOTTO NATALE.



CIARAMICOLA

MEDIA
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI + IL RIPOSO
COTTURA 45 MINUTI

450 g di farina + quella per la lavorazione – 130 g di zucchero – 150 g di burro – 1 uovo + 2 tuorli – 25 g di lievito per dolci – la scorza grattugiata di 1 arancia non trattata – cannella in polvere – 80 ml di Alchermes – sale
per la meringa 100 g di albumi – 200 g di zucchero – il succo di mezzo limone – mompariglia (palline di zucchero colorate) o codette per guarnire

1 Montate il burro a temperatura ambiente con lo zucchero, unite la scorza grattugiata dell'arancia, mezzo cucchiaino di cannella e 1 pizzico di sale. Incorporate i tuorli, uno alla volta, e l'uovo, continuando a montare. Setacciate la farina con il lievito; fate la fontana, mettete al centro il composto preparato e l'Alchermes e lavorate fino ad avere un impasto omogeneo. Fate riposare in frigorifero per mezz'ora. Prelevate metà dell'impasto (500 g) e, sul piano infarinato, formate un cilindro di 4-5 cm di diametro.
2 Chiudete a ciambella il cilindro e adagiatelo sulla placca foderata con carta da forno.
3 Con 250 g della pasta rimasta formate 2 rotoli uguali e disponeteli a croce sulla ciambella.
4 Suddividete la pasta rimanente in cinque porzioni uguali e formate altrettante palline (circa 30 g ciascuna). Disponete 4 palline alle estremità della croce e la quinta al centro.
5 Incidete a croce la sommità delle palline e cuocete il dolce in forno già caldo a 180° per circa 30 minuti.
6 Nel frattempo, preparate la meringa. Mettete sul fuoco una pentola con poca acqua, ponetevi sopra una ciotola di metallo con gli albumi e iniziate a montarli con l'aiuto delle fruste elettriche. Unite lo zucchero e il succo di limone, sempre montando, fino a ottenere un composto lucido e soffice.
7 Spalmate la meringa preparata sulla ciaramicola e guarnite con le palline di zucchero. Mettere di nuovo il dolce nel forno spento e a 90° per 20 minuti circa, finché la meringa si sarà rassodata. Lasciate raffreddare completamente prima di servire.



Oggi, quando il consumatore si approccia all'acquisto di un frutto di avocado, oltre all'aspetto legato alla qualità organolettica ed al prezzo del frutto, tiene conto dell'impatto ambientale. L'attuale popolarità dell'avocado fa anche rima con l'insostenibilità sociale e ambientale: a fronte di una richiesta fortissima diversi Paesi del centro e Sud-America hanno convertito terreni vergini e foreste in monocolture di avocado, a spese di una perdita di biodiversità e un aggravio del consumo di acqua tale da mettere a repentaglio le riserve idriche locali. In Messico si riscontra l'intromissione dei cartelli della droga che attuano le più svariate strategie per ottenere il controllo delle coltivazioni di avocado.

l' Avocado



Appartiene alla categoria del superfood" perché contiene un'elevata percentuale di acidi grassi insaturi. Ma in alcuni Paesi, soprattutto in Sud America e in particolare in Messico, lo chiamano oro verde perché ha dato l'illusione di poter arricchire i produttori. L'avocado piace, va di moda ed è impiegato sia fresco che trasformato: l'olio di avocado viene molto utilizzato in campo alimentare, grazie alle sue proprieta nutraceutiche, ma anche in ambito cosmetico. Cinque le tipologie del frutto: Fuerte, Bacon, Reed, Zutano e Hass. Quest'ultima e la più richiesta e consumata al mondo per le sue caratteristiche agronomiche e qualitative in termini gustativi, nutrizionali e di resistenza post raccolta che la rendono più idonea all'esportazione. In Europa l'avocado si è diffuso prevalentemente in Spagna e in Italia, dove il trend della produzione è in continua crescita, soprattutto per quanto riguarda la Sicilia dove l'avocado si è diffuso a partire dagli anni Settanta: molte aree dell'Isola sono particolarmente vocate per questa coltura. Un prodotto, quello siciliano, che ha una marcia in più: il consumatore tende a privilegiare il consumo di un frutto che sia più sostenibile e quello siciliano lo è. Uno studio dell'Università di Palermo (Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali) ha dimostrato che il prodotto born in Sicily rappresenta una scelta vincente in termini di qualità organolettica e nutrizionale. I risultati della ricerca evidenziano per i frutti raccolti in Sicilia valori più elevati del contenuto di sostanza grassa, di alcune vitamine e minerali rispetto a quelli importati, indicando nell'avocado isolano un frutto ricco di componenti dall'alto valore nutrizionale.

È chiaro, quindi, che la coltivazione dell'avocado in questi territori definito "oro verde", si e presentata come una possibilità di incremento economico ma alla fine rischia di non esserlo affatto. Il mercato oggi tende a valorizzare molto il prodotto locale: in California, così come in Australia e in Sud Africa, il consumatore viene educato alla riconoscibilità del prodotto locale attraverso campagne pubblicitarie e uso di brand con un forte appeal legato anche al valore alimentare e alla sostenibilità, come hanno imparato a fare anche i produttori siciliani. Il mercato europeo si sta orientando sul prodotto spagnolo e siciliano, forti di azioni in termini di marketing e comunicazione sul consumo di avocado e più vicini alle piattaforme di distribuzione. Il calendario di questi due paesi permette di raccogliere frutti da novembre ad aprile e non copre, ad esempio, il periodo estivo quando la richiesta di frutti è sempre elevata. Un dato rimane certo: il consumo più responsabile dovrebbe essere orientato ad una maggiore attenzione alla provenienza dei frutti e alla loro stagionalità.



Unione Europea
Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale





Regone Siciliana
Assessorato dell'Agricoltura, dello Sviluppo rurale e della Pesca mediterranea



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI PALERMO













sale&pepe shopping

INFORMAZIONE PUBBLICITARIA

ALCE NERO
COLOMBA CLASSICA

La Colomba Alce Nero è un prodotto dolciario da forno a lievitazione naturale, preparata nella versione classica della tradizione italiana. Dalla tipica forma che ricorda una colomba, è ricoperta da glassa con granella di zucchero e mandorle, con un impasto di colore giallo che presenta un'alveolatura regolare e scorze d'arancia candite.



Colomba
PASTICCERIA FRACCARO

Per Pasqua 2024, Pasticceria Fraccaro propone un'ampia scelta di dolci artigianali, dai classici della tradizione ai sapori più innovativi tra i quali spiccano le varianti di colomba al cocco e cioccolato, caramello salato, gianduia, ciliegie e cioccolato, pistacchio, crema al limone e pesca e mandorle.







ALDI
COLOMBA INCARTATA A MANO GOURMET

Questo tipico dolce tradizionale non può mancare sulle tavole italiane dopo un abbondante pranzo in compagnia. La colomba classica Gourmet, realizzata rigorosamente con uova da allevamento a terra, contiene scorze d'arancia candita al 15% ed è ricoperta da glassa di zucchero e mandorle.



EATALY
UOVA E COLOMBE

La colomba tradizionale è il grande classico della Pasqua italiana. Il morbido impasto fatto con lievito madre, uova fresche da galline allevate a terra e vaniglia del Madagascar è arricchito da arancia candita. Una golosa glassa di zucchero con "Nocciola Piemonte Igp" macinata a pietra e mandorle intere ricopre il dolce e dona alla colomba il suo inconfondibile aspetto tradizionale. L'uovo di cioccolato al latte ha un guscio di finissimo cioccolato al latte lavorato con metodi attenti.

Baule Volante
Colombina
senza scorze di agrumi e canditi

Baule Volante celebra la Pasqua attraverso il sapore di una vasta gamma di delizie bio che soddisfano le esigenze di tutti, spaziando dalle uova di cioccolato ai dolci tradizionali. Immancabile tra questi la Colombina senza scorze di agrumi e canditi, un delizioso dolce glassato, pensato per chi non ama agrumi e canditi, realizzato con pasta madre e senza ingredienti di origine animale. Il suo formato da 100 g la rende ideale come piccolo regalo o per un delizioso momento a fine pasto.



ZÀINI NUOVI OVETTI DI
CIOCCOLATO

La fabbrica di cioccolato Luigi Zàini propone a tutti i chocolovers, in occasione della Pasqua 2024, due nuove proposte che ampliano il suo ricco assortimento di ovetti al cioccolato, buoni in ogni momento della giornata. Specialista nel cioccolato fondente, quest'anno Zàini offre l'esperienza deliziosa del cioccolato al latte, in due diversi ovetti, uno ripieno di crema pistacchio l'altro ripieno di crema caramello.



uno strumento una pasta

MOLTI FORMATI REGIONALI NASCONO DA STAMPI O UTENSILI DI FORTUNA PER EVITARE SPRECHI. ECCO COME REALIZZARE ALCUNI TRA I PIÙ NOTI E CONOSCERNE STORIA

testi e cura di Cristiana Cassé, foto di Maurizio Lodi, styling di Laura Cereda, in cucina Aura Basso





1



2



3

GARGANELLI
(EMILIA ROMAGNA)

1 In una ciotola impastate 345 g di farina 00 con 3 uova, 1 cucchiaio d'olio, 1 presa di sale e un po' di noce moscata. Poi impastate a lungo e a piene mani sul piano di lavoro per ottenere un impasto liscio. Fatelo riposare per 30 minuti sotto una ciotola capovolta.
2 Stendetelo in una sfoglia molto sottile e intagliatela in quadrati di 4-5 cm di lato con il pantografo o un coltello.
3 Adagiatene uno sull'apposita assetta rigata, appoggiatevi sopra il bastoncino e fatelo scorrere per creare il gargarnello. Procedete così fino a esaurire i quadrati.

MACCHERONI AL FERRETTO
(CALABRIA)

1 Lavorate 300 g di semola rimacinata di grano duro con 170 ml di acqua. Fate riposare la pasta per 30 minuti sotto una ciotola capovolta. Staccate una pallina di impasto (lasciando la restante sotto la ciotola) e sagomate un filone di 8 mm di diametro. Tagliatelo in cilindretti lunghi 7 cm.
2 Appoggiate il ferretto di sbieco sull'estremità di un cilindretto, fatelo rotolare premendo un poco e sfilate il maccherone.
3 Per un formato alternativo, disponete il ferretto sul cilindretto nel senso della lunghezza e fatelo rotolare premendo.



1



2



3



1



2



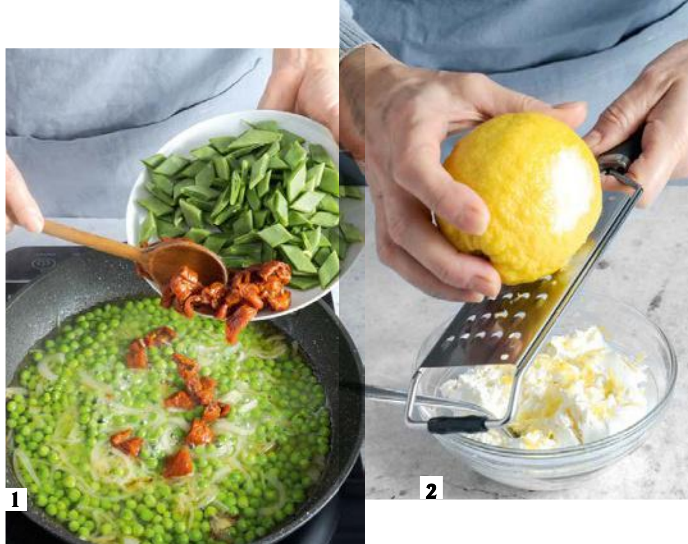
3

CORZETTI
(LIGURIA)

1 Disponete a fontana 300 g di farino 0, disponete al centro 2 tuorli e 1 presa di sale e stemperateli con 120-130 ml di acqua. Lavorate l'impasto a lungo, a piene mani, finché sarà liscio e sodo. Fatelo riposare per 30 minuti sotto una ciotola capovolta e poi tiratelo in una sfoglia di 2-3 mm di spessore.
2 Impugnate l'apposito stampino e, con la parte a ghiera, intagliate tanti dischetti.
3 Appoggiate un dischetto sul lato decorato dello stampo e pigiatevi sopra il timbro per imprimere il disegno. Preparate così altri corzetti fino a esaurire la pasta.

Garganelli con taccole e piselli

1 Spezzettate 30 g di pomodori secchi sott'olio. Lavate 200 g di taccole e tagliatele a tocchetti. Fate stufare dolcemente 1 cipolla tritata con un po' d'olio. Unite 300 g di piselli sgranati e 1 dl di brodo vegetale e cuocete coperto per 10 minuti. Aggiungete le taccole e i pomodori secchi e proseguite la cottura per 5 minuti; regolate di sale e pepate.
2 Mescolate 200 g di robiola con 1 dl di latte e la scorza di 1 limone non trattato grattugiata, sale e pepe. Lessate 500 g di garganelli scolandoli molto al dente. Conditeli con le verdure e quindi con la robiola. Versateli in una teglia oliata e infornateli a 180° per 30 minuti.


1 2


1 2

Maccheroni al ferretto con la 'nduja

1 Spellate 200 g di 'nduja e tagliatela a pezzettini. Fate stufare in padella 1 scalogno e 1 cipolla affettati con un po' d'olio. Unite la 'nduja e stemperatela nel condimento con un cucchiaio di legno.
2 Mescolate 300 g di ricotta con 80 parmigiano reggiano Dop e uniteli al sugo di 'nduja a fuoco spento. Lessate 500 g di maccheroni al ferretto in abbondante acqua bollente salata, scolateli al dente, spadellateli con il sugo e serviteli con sopra qualche scaglia di parmigiano.

Corzetti con asparagi e speck

1 Mettete sotto il grill del forno 100 g di speck a fettine finché saranno croccanti. Lessate in acqua bollente salata 1 mazzo di asparagi puliti e lavati. Scolateli al dente, tagliate le punte e dividetele a metà nel senso della lunghezza.
2 Frullate i gambi degli asparagi con 1,5 dl di panna fresca e 50 g di parmigiano reggiano Dop grattugiato; regolate di sale. Versate la crema in una padella e unite le punte d'asparago. Lessate 500 g di corzetti stampati in abbondante acqua bollente salata, scolateli al dente e spadellateli con il condimento. Serviteli con sopra lo speck spezzettato e una macinata di pepe.


1 2

LE DOSI SONO PER 4 PERSONE

la necessità aguzza l'ingegno

LA VERSIONE PIÙ ACCREDITATA SULLA STORIA DEI GARGANELLI TROVA LUOGO A IMOLA, NEL CAPODANNO DEL 1725, A CASA DEL CARDINALE CORNELIO BENTIVOGLIO D'ARAGONA. LA SUA CUOCA AVEVA FINITO IL RIPIENO PER I CAPPELLETTI, MA NON I QUADRATI DI PASTA PER CONFEZIONARLI: COSÌ, CON UN PETTINE DA TELAIO E UN FUSCELLO, LI HA TRASFORMATI IN UN INTRAMONTABILE FORMATO DI PASTA, NATO PER NON SPRECARE NULLA. STESSA STORIA PER I MACCHERONI AL FERRETTO CALABRESI. CHE FARE CON GLI SCARTI DI SFOGLIA? NIENTE DI MEGLIO CHE REIMPASTARLI, FORMARE DEI CILINDRETTI E ARROTOLARLI INTORNO A UN FERRO DA MAGLIA PER RIDARE VITA AGLI AVANZI. I CORZETTI, INFINE, VENIVANO IMPRESSI CON UNA SEMPLICE MONETA, MA NEL TEMPO HANNO PRESO LA STRADA DEI CASATI NOBILIARI, CHE FECERO CREARE APPOSITI STAMPI IN LEGNO CHE PORTAVANO INCISO LO STEMMA DI FAMIGLIA.

Ceramiche CHS.
Indirizzi
a pagina 138





**NEL PROSSIMO NUMERO:
PASTE CON I FERRI DEL MESTIERE**

nel numero di maggio

Un **PRANZO IN GIARDINO** con tante fresche delizie dall'orto, come fave e carciofi, è il modo per celebrare la pienezza della primavera. E ancora le torte salate con la **PASTA MATTA**, il **FILETTO**, condito con erbe e fiori, e gli **ASPARAGI** che fanno coppia con le **PATATE NOVELLE** e i dolci più **LEGGERI**, senza uova. E poi siamo andati a scoprire ricette e tradizioni di popoli che vivono sui confini di regioni differenti.

in edicola dal 24 aprile

sale&pepe

Stile Italia Edizioni

aprile 2024

DIRETTORE EDITORIALE
Maurizio Belpietro

DIRETTORE RESPONSABILE
Laura Maragliano - laura.maragliano@stileitaliaedizioni.it

REDAZIONE
Livia Fagetti CAPOREDATTORE - livia.fagetti@stileitaliaedizioni.it
Enza Dalessandri CAPOREDATTORE - enza.dalessandri@stileitaliaedizioni.it
Lisa Bernardinello CAPOREDATTORE - lisa.bernardinello@stileitaliaedizioni.it
Cristiana Cassé CAPOSERVIZIO - cristiana.casse@stileitaliaedizioni.it
Monica Pilotto VICECAPOSERVIZIO - monica.pilotto@stileitaliaedizioni.it
Silvia Bombelli - silvia.bombelli@stileitaliaedizioni.it
Daniela Falsitta - daniela.falsitta@stileitaliaedizioni.it
Ivana Novelli - ivana.novelli@stileitaliaedizioni.it
Marina Pozzoli - marina.pozzoli@stileitaliaedizioni.it
Andrea Truzzi - andrea.truzzi@stileitaliaedizioni.it
Silvia Viganò - silvia.vigano@stileitaliaedizioni.it

SEGRETERIA DI REDAZIONE
Cinzia Campi RESPONSABILE - cinzia.campi@stileitaliaedizioni.it
ICONOGRAFICO
Paolo Riosa - paolo.riosa@stileitaliaedizioni.it

HANNO COLLABORATO A QUESTO NUMERO Alkémia, Stefania Aledi, Alessandra Avallone, Aura Basso, Alessandro Brizi, Laura Cereda, Daniele Cernilli, Emanuela De Santis, Gian Marco Folcolini, Stefania Giorgi, Riccardi Lagorio, Maurizio Lodi, Paola Mancuso, Massimo Montanari, Paola Mancuso, Francesca Moscheni, Antonella Pavanello, Ambra Poli, Giovanna Ruo Berchera, Livia Sala, Francesca Salvemini, Sandro Sangiorgi, Felice Scoccimarro, Laura Sommariva, Laura Spinelli, Luciana Squadrilli, Michele Tabozzi, Francesca Tagliabue, Elena Tettamanzi

SOCIETÀ EDITRICE: Stile Italia Edizioni Srl società in liquidazione - Via Vittor Pisani, 28, 20124 – Milano (MI)
Liquidatore: Lorenzo Costa
Registrazione del Tribunale di Milano - Numero 464 del 8/9/1986

PUBBLICITÀ: Mediasei srl a socio unico - Via Vittor Pisani, 28 20124 – Milano, adv@mediasei.it +39 0282197516

DISTRIBUZIONE: Press-Di srl - Via Mondadori, 1 - 20090 Segrate (MI) fax 045.8884378

STAMPA: Puntoweb srl - Via Variante di Cancelleria snc - 00040 Ariccia (Roma)

REDAZIONE: Via Vittor Pisani, 28 -20124 Milano

ABBONAMENTI: È possibile avere informazioni o sottoscrivere un abbonamento tramite il sito www.abbonamenti.it/sie
E-mail: info.abbonamenti@directchannel.it
Telefono dall'Italia: 02 4957 2008
Il servizio abbonati è in funzione dal lunedì al venerdì dalle 9 alle 19

ARRETRATI: A cura di Press-Di Distribuzione Stampa e Multimedia S.r.l. - 20090 Segrate (MI). Le edicole e i privati potranno richiedere le copie degli arretrati tramite email agli indirizzi collez@mondadori.it e arretrati@mondadori.it e accedendo al sito https://arretrati.pressdi.it."



Accertamento n. 35 - Certificato n. 9229
rilasciato il giorno 08/03/2023
Rilasciato a Editore Stile Italia Edizioni S.r.l.

indirizzi

- AGNELLI, pentoleagnelli.it
- ANDREA FONTEBASSO 1760, tognana.com
- ASA SELECTION, asa-selection.com
- ASNAGHI TESSUTI, asnaghitessuti.com
- BIMBY DISTR. DA VORWERK, vorwerk.com
- CHS GROUP, chsgroup.it
- EASY LIFE, easylife.boutique
- EBAY, ebay.it
- ETSY, etsy.com
- FRANCESCA REITANO CERAMICA, francescareitano.com
- GEFU DISTR. DA MERITO, merito.it
- HUE TABLE STORIES, huetablestories.com
- KASANOVA, kasanova.com
- KÜCHENPROFI DISTR. DA SCHOENHUBER, schoenhuber.com
- LA BOTTEGA DI CASA, labottegadicasa.it
- LA FABBRICA DEL LINO, lafabbricadellino.com
- LEAVES CERAMICS, leavesceramics.com
- KITCHENAID, kitchenaid.it
- MVH, mvh.it
- MAISONS DU MONDE, maisonsdumonde.com
- MEATER, meater.com
- MICROPLANE, microplaneintl.com
- NOVITÀ HOME, novitahome.com
- ONCE MILANO, oncemilano.com
- OONI, it.ooni.com
- ORISSA MOBILI COLONIALI, orissa.it
- PINTINOX, pintinox.com
- RANABA CERAMICA, ranabaceramica.it
- SABRINA FORMICA, sabrinaformica.com
- SOCIETY LIMONTA, societylimonta.com
- STEFANO TONIOLO CERAMICHE, facebook.com/tonioloceramiche
- STUDIO EKADEA CERAMICA, ekadea.com
- TESCOMA, tescomaonline.com
- VITESY, vitesy.com.it
- WEBER, weber.com
- ZARA HOME, zarahome.com

BRANDANI
ITALIAN STYLE

Polline Collection



servizioclienti@brandani.it
www.brandani.it